

CAN CASES DEL RACÓ, EL MUSEU DE LA PAGESIA DE SANTA SUSANNA

A cura de Gonzalo Berger Mulattieri

Situat en un entorn privilegiat, el Museu de la PAGESIA de can Cases del Racó utilitza les noves tecnologies per conèixer la transformació del paisatge, l'arquitectura rural, la vida a pagès i el present i el futur de l'agricultura al Maresme.

El Museu disposa d'una àmplia zona exterior en un entorn natural, recreació d'espai d'hàbitat neolític experimental, itinerari de fauna i flora circular, espai habilitat per als més petits, sala d'exposicions temporals i petita botiga amb productes artesanals.

El Museu de la PAGESIA, recentment inaugurat, té com a objectiu principal donar a conèixer aspectes del passat, present i futur del món de la pagesia a casa nostra. Actualment el Museu acull diverses línies de treball adreçades a un públic escolar, familiar i d'oci i lleure, nacional i estranger.

Perquè el museu esdevingui una eina educativa més a disposició de les escoles s'ha desenvolupat un catàleg de serveis educatius amb diferents activitats de descoberta i experimentació relacionades amb l'evolució de la vida rural i l'entorn natural del Maresme.

Durant el primer any també hem desenvolupat una agenda d'activitats adreçada al públic familiar: activitats relacionades amb l'entorn, patrimoni, gastronomia, cultura, esport de baixa intensitat i tradicions. Amb aquesta agenda volem apropar el públic local a una realitat a vegades difuminada per l'actual dinàmica del territori.

Finalment, el museu ha d'esdevenir un punt d'interès turístic important al Maresme. Per aquest motiu ofereix un servei de visites professional i disposa de tots els continguts en català, castellà, francès, anglès, alemany i rus.

El Museu o centre d'interpretació de la PAGESIA de Santa Susanna és molt més que la pròpia masia de can Cases del Racó; tot l'espai exterior en forma part.

Actualment disposem d'un itinerari circular de fauna i flora del Montnegre senyalitzat, un projecte en desenvolupament relacionat amb l'arqueologia experimental on estem reconstruint un hàbitat del neolític amb un camp de blat i sitges (sistemes

d'emmagatzematge), a partir del qual treballarem aspectes relacionats amb la sega (eines i utilitatge) i la conservació d'aliments.

A l'interior del Museu, malgrat disposar d'una museografia recentment inaugurada i molt dinàmica, estem implantant un itinerari sensorial per millorar el discurs ja existent i adequar l'equipament a persones discapacitades. Dins l'edifici disposem d'una petita botiga amb productes artesanals i gastronòmics locals, un espai adequat per als més petits i una sala d'exposicions temporals.

El número de visitants al conjunt de l'equipament ha estat des del dia de la seva inauguració a finals de novembre de 2011 fins al novembre de 2012 de 26.787 visitants de més de quinze nacionalitats diferents.

Tot seguit us exposem un petit resum de l'actual línia de treball del Museu i el seu espai expositiu.

Construint el paisatge

El paisatge actual és, en gran part, el resultat de l'activitat humana sobre el territori. Si durant milions d'anys van ser els fenòmens geològics i climàtics els que van anar modelant la fesomia de la Terra, en els darrers milers d'anys han estat els homes els grans constructors del paisatge, si bé la seva empremta és molt més evident a partir dels darrers 6.000 anys.

L'home, a partir del Neolític i fins a mitjan segle XX, quan la mecanització del camp es generalitza i la població rural emigra cap a les ciutats, és essencialment pagès. Viu del treball de la terra i amb el seu esforç, constant i eficient, va solcant i afaïçonant el territori.

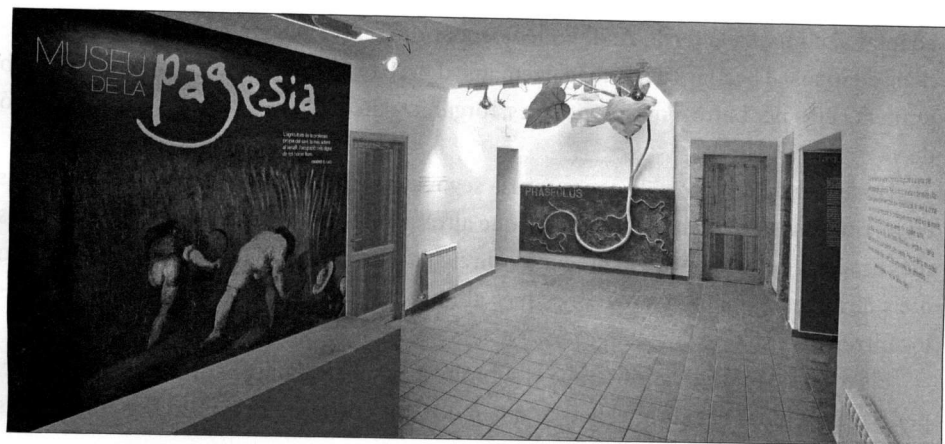
Així doncs, fins fa no gaire ha estat aquest home pagès el gran artífex del paisatge, esmerçant esforç i coneixement, l'heretat dels seus predecessors, i incorporant els avenços que la ciència i la tecnologia li han ofert, però sobretot adoptant una actitud d'integració i respecte al medi, el seu gran aliat.

L'arquitectura rural

L'arquitectura que trobem dispersa pel territori rural del Maresme és un reflex de la geografia i la història del nostre país.

Si bé l'hàbitat del món rural català desenvolupa dos models de poblament, el concentrat -en pobles- i el dispers -en masies-, podríem dir que és la masia la que dóna una empremta singular al paisatge rural maresmenc i català.

El relleu, els materials disponibles, la pluja, les hores de sol, i en general els factors climàtics i geogràfics són molt importants a l'hora de determinar el tipus de poblament



Interior del Museu de la Pagesia.

i d'arquitectura. Des del punt de vista de la dimensió física, per tant, podem dir que la masia és el reflex de la geografia del país.

Tanmateix, l'arquitectura rural evoluciona, es transforma i s'adapta d'acord amb les vicissituds de la història i les necessitats de cada moment. Les guerres i els conflictes polítics i socials, les etapes de prosperitat o de crisi, les lleis agràries, les epidèmies, les servituds, l'enriquiment o declivi d'una família, els casaments... Tots els factors històrics i personals han deixat la seva empremta en cadascuna de les masies. Des d'aquesta altra dimensió, per tant, la masia és el reflex de la història del país.

El paisatge rural, però, no es pot entendre sense anomenar les diverses construccions arquitectòniques que es deriven de les múltiples necessitats del pagès per canalitzar i emmagatzemar l'aigua, augmentar la superfície de conreu, protegir-se eventualment del mal temps i treballar millor la terra.

El mas i la masia

El mas, amb la seva explotació agrícola, ramadera i forestal, ordena el territori i modela el paisatge rural.

El mas és una unitat d'explotació agrària que consta de la casa, o masia, i d'un seguit d'espais i de construccions annexes on es desenvolupen diferents funcions: l'hort, els conreus de secà i de reg, la vinya, les pastures, els boscos, l'era, les corts per al bestiar, el paller, el femer, les basses, els coberts per guardar les eines...

Tradicionalment, el mas ha garantit la subsistència de la família pagesa, en produir una mica de tot. Tanmateix, cada mas s'ha especialitzat en els conreus que millor s'han

adaptat al clima i a la terra. Així, podem trobar diferents tipus de masos, com els ramaders, adaptats al bestiar i a l'emmagatzematge d'herba i farratges; masos cerealícoles amb graners i eres per batre, i masos vitícoles, l'organització dels quals s'orienta a la producció de vi.

L'extensió de les terres de conreu varia segons la seva productivitat. Els masos situats en territoris fèrtils solen ser més petits que altres situats en zones més pobres. Els camps més grans es destinen principalment a conreus extensius com els cereals, el blat de moro o els farratges i se situen a les zones més allunyades de la casa, mentre que els horts es localitzen al costat de l'habitatge.

Els masos han de garantir també el subministrament d'aigua per al consum domèstic, per regar els horts i abeurar el bestiar i, han de tenir corrals per l'aviram i estables i corts per engreixar el bestiar.

La casa de muntanya

Per la duresa del clima i la necessitat d'agrupament comunal, a les zones muntanyenques trobem les cases agrupades formant petits pobles. Són cases construïdes amb pedra, amb dos o tres pisos de planta reduïda, amb finestres petites i orientades cap al nord i balconada de fusta i galeries cobertes.

Les teulades, de pissarra, són molt inclinades. Aquestes cases s'orienten principalment cap a l'activitat ramadera. D'aquí que es disposin, annexes a les cases, corts grans i pellers amplis.

La casa de la plana

A les terres planes de Catalunya trobem, disperses, àmplies masies de planta quadrada o rectangular i poca alçada, orientades cap al sud. Generalment de tres cossos, amb el central més ample, poden tenir forma basilical o acabada en frontó, i amb els vessants a les façanes laterals.

Dedicades sobretot al conreu de cereals en grans extensions de terreny, disposen de dipòsits de gra i corrals a la planta baixa i paller separat de la casa. El bosc juga també un paper important dins de l'explotació agrària.

Tot i trobar una tipologia unitària de masies a les comarques de Girona i Barcelona, cadascuna d'elles té una personalitat única, ja que han anat creixent amb annexos al llarg del temps i sempre seguint els gustos de cada moment. A les terres del que va ser la Marca Hispànica es troben un seguit de masies amb torres adossades de guaita i defensa, que s'aixecaren per fer front als atacs sarraïns, primer, i a les guerres feudals, després.



Can Cases del Racó.

La casa del litoral

Les cases del litoral són construccions àmplies i de poca alçada, de teulada plana, i amb grans obertures per aprofitar la llum, ja que el clima suau no obliga a adoptar mesures de defensa contra el fred.

Les masies del litoral, força properes entre elles, tenen al voltant extensions reduïdes de conreus, especialment orientats a la producció vinícola i/o hortícola, i el bestiar ja no hi té pràcticament importància. Trobem també masies amb torres de guaita, adossades o aïllades, que ens recorden les èpoques dels atacs de corsaris i pirates a la costa catalana.

Altres architectures rurals

Construccions per protegir-se

Cabana o barraca: Sovint els pagesos passaven moltes hores lluny de l'habitatge familiar, treballant la terra, controlant els regs o vigilant els ramats. Construïen cabanes de pedra per aixoplugar-se, guardar les eines o passar-hi una nit. Es construïen a dues aigües o a volta de canó, i eren fresques a l'estiu i caldejades a l'hivern. Al Maresme, moltes d'aquestes construccions auxiliars són les barraques, fetes de canyes.

Aixopluc: Habitualment integrats en el marge, els aixoplucs eren construccions senzilles que oferien refugi momentani al pagès.

Construccions per augmentar la superfície de conreu i treballar millor la terra

Parets de pedra seca: Quan la presència de pedres a les terres de conreu dificultava la feina, el pagès es veia obligat a despedregar el terreny. Els materials extrets s'aprofitaven per aixecar parets de pedra seca que servien per a delimitar les pastures i els camps de conreu. Era una feina llarga i feixuga que es feia en les estones lliures.

Feixes graonades: A l'*Odissea* Homer conta que Ulisses va trobar el seu pare a la vinya de les feixes i també parla dels pendissos afeixats a les muntanyes de Tessàlia. El relat d'Homer i altres textos grecs, romans o àrabs fan referència al conreu en feixes, la qual cosa ens demostra que les feixes, construïdes per aplanar i augmentar la superfície cultivable, deuen ser tan antigues com l'agricultura mateixa.

Construccions per emmagatzemar i canalitzar l'aigua

Basses, cisternes i cogulles: La necessitat d'emmagatzemar aigua per al bestiar i el consum domèstic va donar peu a la construcció de diferents tipus de receptacles. Les basses són dipòsits oberts de construcció senzilla que normalment es construïen al costat de la casa; les cisternes són dipòsits tancats, i les cogulles s'excavaven a la roca mare.

Pous de glaç: La necessitat de conservar els aliments va impulsar la construcció dels pous de glaç, excavacions circulars de fondària i diàmetre variable, revestides amb pedra seca que utilitzaven per guardar el glaç o la neu que recollien en geleres pròximes al pou.

Regs: Els regs es construïen per canalitzar i controlar l'aigua de regadiu dels conreus i pastures. Hi ha una xarxa infinita de regs tradicionals que travessen valls i muntanyes, molts d'ells abandonats o substituïts per canalitzacions més modernes.

L'evolució del paisatge

L'estructuració de la societat d'aquest país s'alimenta, dimana de les nostres masies: d'elles ha sortit, surt i sortirà la millor sang del país, escrivia Josep Pla

Històricament, la societat catalana era una societat bàsicament agrària organitzada al voltant de petites i mitjanes explotacions familiars dirigides pel cap de família. La seva

capacitat per garantir la reproducció del sistema familiar i social en general va fer que el pagès es guanyés un prestigi social sòlid.

Aquesta societat va desenvolupar una manera de relacionar-se amb el territori, una visió del món pròpia i una mentalitat específica, una cultura arrelada en uns coneixements i uns valors que es transmetien de generació en generació.

A pagès tot s'aprofita

Una de les característiques més rellevants de la vida del pagès tradicional resideix en la seva capacitat d'autosuficiència i en la necessitat, voluntat i enginy per aprofitar-ho tot. A pagès es poden cobrir les necessitats bàsiques d'una família sense comprar gaires coses. Es pot ser autosuficient vivint dels productes que dona la terra, el bosc i el bestiar. A pagès pràcticament no es generen escombraries, i no es llença res. Les restes del menjar van a parar als gossos, els porcs o les gallines; els excrements del bestiar s'utilitzen per femar la terra; la llana de les ovelles es fila per fer jerseis, que es reciclen en diverses ocasions; la roba trencada s'apedaça o es sargeix...

El pagès tradicional és ecològic per definició. Viu a la natura i de la natura, la respecta i mai no la vulnera.

La matança del porc

El porc és una clara referència de l'economia d'autosuficiència que caracteritza la vida a pagès. És un animal omnívor, que menja tot el que li dones, furga i aireja la terra a cops de morro, l'adoba amb els seus excrements i de la seva carn, pell i òrgans s'obté una gran varietat de productes. Del porc tot s'aprofita.

La matança del porc és la gran festa de la pagesia. Es fa a l'hivern per mantenir la carn en millors condicions i garantir l'assecatge òptim de les llonganisses, bulls i pernills. A la matança s'hi conviden parents i amics que ajuden a les diferents tasques de sacrificar, tallar, pastar, embotir, per concloure finalment en un àpat on tothom queda tip i content.

Els adobs i el guaret

El bestiar, a pagès, era necessari tant per poder desenvolupar un munt de feines com per obtenir diversitat de productes: per llaurar la terra, per carregar i transportar, per obtenir carn, ous i llet per al consum, llana i cuir per la vestimenta i llard per fer llum, per proporcionar escalfor. Tanmateix el bestiar proporcionava fems, indispensables per garantir la fertilitat de les terres i augmentar-ne la productivitat. Però com que la seva producció

era sempre escassa, per garantir la fertilitat del sòl calia deixar la terra en guaret, això és: deixar-la reposar un any perquè recuperés de forma natural els ingredients minerals i orgànics.

No va ser fins a la introducció dels adobs químics, al segle XIX, que la pagesia no va reduir la seva dependència del bestiar.

La vida a la masia

La vida familiar s'organitzava sempre a la vora del foc, mentre una perola penjada dels clemàstecs bullia nit i dia. A la cuina s'hi coïa la vida de la pagesia, era l'espai més utilitzat de la casa, també l'espai de relació social, punt de trobada d'amics i parents.

La distribució dels diferents espais del mas respon a les necessitats de la vida familiar i a les exigències que es deriven de la feina del pagès. D'aquí que els masos consisteixin en un conjunt presidit per la casa, o masia, i unes construccions annexes ordenades al voltant d'una era. A la planta baixa de la masia es solia instal·lar el celler, la cort del bestiar, que proporcionava escalf a la resta de la casa, i l'utilitat agrícola. A la primera planta hi havia el menjador i la cuina amb el foc a terra i les habitacions; i dalt de tot les golfes, una estança airejada que permetia l'assecatge i conservació del gra i d'altres productes.

Mentre que el carrer, el poble i el camp eren del domini de l'home, la casa era percebuda com el món de la dona. De fet, la dona era el pal de paller de la vida familiar: es cuidava dels fills i de les feines domèstiques, del caliu, de l'aviram, de proveir i fer conserves per passar l'hivern, de filar llana per fer jerseis a tota la família, i, quan sortia de casa, era per ajudar els seus en les collites o per anar a mercat.

Al voltant de la casa s'estructuraven també les relacions socials. Els dinars de festa major, els casaments, els enterraments, la matança del porc, les trobades en dies de festivitats... eren els instruments que tenia la pagesia per relacionar-se, per compartir problemes i alegries i per intercanviar informacions.

Per garantir que les masies i les terres no es fragmentessin i poguessin perpetuar-se, i que els pares fossin atesos quan esdevinguessin vells, es va establir un sistema hereditari en el qual el fill gran, l'hereu, es quedava el patrimoni familiar, i, en casar-se, restava a la masia amb el seus pares. Els germans, amb una petita part de l'herència sota el braç, la legítima, marxaven de casa per treballar altres terres arrendades o a aprendre un ofici.

Treballar a pagès

El treball del pagès gaudia d'un gran prestigi, com en dóna fe l'expressió *treballar la terra a ús i pràctica de bon pagès*.

Moltes i variades són les feines que s'hi han de dur a terme. Si bé n'hi ha algunes que es desenvolupen invariablement al llarg de l'any i que són comunes a tot arreu, n'hi ha d'altres que són específiques d'una època concreta de l'any o pròpies de determinats tipus d'explotacions. Així, no tenen gaire a veure les feines que es realitzen en una explotació ramadera d'alta muntanya amb les que es fan a la plana en una explotació d'hortalisses.

En qualsevol cas, existeix una gran varietat d'eines i feines per adaptar-se a totes i cadascuna de les necessitats per viure a pagès.

D'altra banda, a l'hora de desenvolupar les diferents feines, a pagès es produeix una divisió sexual, és a dir, una distribució de feines segons el sexe.

Els homes conreen els camps, vigilen els regs, esclerissen les bardisses, pasturen els ramats, cacen i passen la major part del seu temps fora de casa.

Les dones, a banda d'educar els fills, s'ocupen del conjunt de tasques domèstiques, cuiden el bestiar destinat al consum familiar (conills, porcs i aviram), van al bosc a buscar llenya menuda per encendre el foc, van al mercat a vendre els excedents de la producció familiar i ajuden els homes en les tasques agrícoles i ramaderes fora de casa. Els nens i les nenes també desenvolupen algunes tasques, com netejar els camps de males herbes, recollir els fems que el bestiar deixa pels camins, fer de pastor, recollir patates... Les nenes, a més, ajuden la mare a elaborar melmelades o productes de xarcuteria.

Conrear els camps: El bé més preuat de la pagesia era la terra, ja que li permetia desenvolupar un sistema d'explotació agrícola que li proporcionava el sustent necessari per viure. Una família pagesa necessitava, per subsistir, entre 5 i 10 hectàrees de terra segons si era de secà o de regadiu.

Les feines al camp depenien de les estacions de l'any i del tipus d'explotació agrícola, però consistien bàsicament en quatre feines: llaurar, femar, sembrar i collir. Tanmateix el pagès havia de regar els camps, treure les males herbes i aplicar algun tipus de tractament per combatre els paràsits.

A l'Alt Maresme, i a Santa Susanna en particular, entre els anys 1930 i 1950, el cultiu de les patates orientat al mercat anglès va ocasionar una gran prosperitat a tots els pagesos de la contrada. Des d'Anglaterra, on el temps de conreu era molt limitat i les collites molt tardanes, arribaven llavors de patates que els pagesos plantaven. En el moment de la collita, els mateixos pagesos les ensacaven i pesaven per dur-les als trens d'on marxaven cap al país saxó.

Segar i batre: A l'estiu, les espigues daurades i farcides de gra esperaven l'arribada dels segadors. Fins a la primera meitat del segle XX, es segava amb el volant, una falç grossa que s'agafava amb una mà. Per protegir-se els dits de la mà que agafava el feix d'espigues,

es posaven l'esclopet, una funda de fusta. Les espigues tallades s'agrupaven en garbes i es deixaven assecar al mateix camp. Un cop seques, passat un temps, es carregaven fins a l'era de la casa i allí començava la feina de batre. Aquesta consistia a separar el gra de la palla, i es feia amb l'ajut de mules i cavalls que arrossegaven corrons o trills que trinxaven les garbes. La palla s'amuntegava als pallers i el gra es guardava a l'interior de sacs i es duia a les golfes.

Vigilar l'aigua i netejar els regs: L'aigua és un recurs limitat, insubstituïble i fonamental per fertilitzar la terra i garantir bones collites. El seu ús quotidià ha definit costums, formes de vida i de relacions socials, essent en moltes ocasions motiu de grans conflictes entre la pagesia.

El pagès vigila l'aigua -nit i dia si convé-, desbrossa els regs de fullaraca perquè flueixi i no es perdi pel camí, construeix basses i canalitzacions i tota mena d'enginys per aprofitar-la adequadament. L'estalvia i no l'embruta, perquè sap que d'aigua n'hi ha poca.

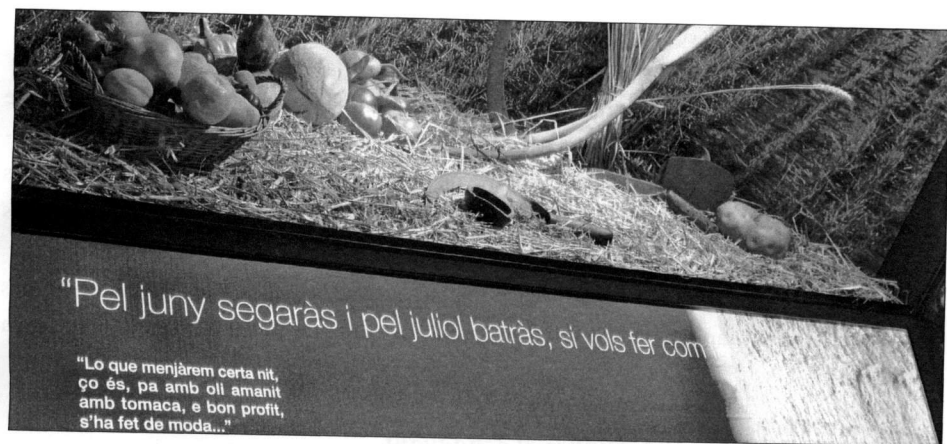
Criar bestiar, pasturar les ovelles i engegar les vaques: El bestiar ha estat sempre vinculat a la pagesia. Per treballar la terra i transportar materials els pagesos han utilitzat bous, cavalls, mules i ases, i per garantir la subsistència alimentària han criat tot tipus d'espècies d'aviram, conills, porcs i bòvids (vaques, ovelles i cabres).

A les explotacions de muntanya que disposaven de pastures, la pagesia va orientar els seus esforços a la cria d'ovelles i vaques per extreure'n carn, llet i llana. A l'hivern duïen els ramats a la plana i a l'estiu els traslladaven a l'alta muntanya on les pastures no patien la secada.

Anar al bosc: El pagès obtenia dels boscos una pila de materials i productes que utilitzava per diferents usos: la llenya per escalfar-se, la fusta per construir tota mena d'estrís, utensilis i elements constructius, i les pedres, argiles, guixos i calç com a materials de construcció.

Tanmateix la tradició recol·lectora del pagès ha estat sempre important, ja que li ha permès el proveïment d'aliments com els bolets, la mel, la fruita silvestre, les herbes remeieres, la caça i altres productes no menys importants com el suro i la resina.

Anar a mercat: Tot i els elevats nivells d'autosuficiència, les famílies pageses necessitaven adquirir altres productes de primera necessitat. D'altra banda, també es necessitaven escenaris de sociabilitat, espais per fer coneixences, tancar tractes sobre arrendaments, llogar mossos... D'aquí que la vida quotidiana del món rural ha estat sempre vinculada als mercats, els homes buscant punts de trobada i d'intercanvi per comprar articles de



primera necessitat i per vendre els excedents de les seves collites; les dones per vendre-hi ous, gallines i conills per obtenir uns diners addicionals, o per bescanviar-los per altres productes.

La cosmovisió del món rural

Els pagesos tenen una concepció de la realitat i del món segons la qual tot és cíclic: la vida mateixa, amb el naixement, el matrimoni i la mort; els moments familiars temuts o esperats al llarg de l'any (la sequera o les pluges, el pagament de rendes o la collita), els cultius i les tasques associades a cada estació del l'any, a les fases de la lluna, etc. El calendari agrícola basat en el cicle anual de les estacions marca la cultura i les formes d'expressió i de sociabilitat de la pagesia: refranys que transmeten els coneixements sobre les bones pràctiques agrícoles, cançons cantades en els moments de la sega o la verema, receptes per fer unes bones menges a partir dels productes de la temporada, auques que reflecteixen l'alegria de la collita després de mesos d'escassetat, festes, balls, processons i aplecs esperats pels homes i dones pagesos per introduir a les seves dures vides uns instants d'alegria i de sociabilitat.

*Balleu, fadrinets, balleu,
que demà no ballareu:
l'un agafarà l'aixada,
l'altre agafarà l'arreu.*

Valeri Serra, al Calendari Folklòric (secció de la revista *Lo Pla d'Urgell*, 1914)

La pagesia, avui

Durant mil·lennis el pagès ha treballat pràcticament amb la mateixa arada, la primera de fusta i sílex i la darrera de ferro. A partir de la industrialització, i amb l'evolució del capitalisme, tot el sistema basat en l'explotació pagesa familiar ha desaparegut. El nou pagès és avui un empresari que arrisca, que inverteix en tecnologia, que utilitza nous models de gestió i que s'adapta a les fluctuacions d'un mercat globalitzat.

De representar abans el 80% de la població activa, la pagesia a l'actualitat només representa el 3%, i aporta l'1,4% del PIB català. Es troba en perill d'extinció, la pagesia catalana?

La pagesia del Maresme, sempre al capdavant

Històricament, els pagesos del Maresme han sabut orientar els seus esforços a obtenir els conreus més rendibles i a obrir nous mercats. Al llarg del segle XX, a més, han desenvolupat noves estratègies, com la de crear productes amb segell de qualitat, per posicionar-se en el mercat local del consum agroalimentari.

Si els anys 20 destacaren per la introducció dels camps de clavell, els anys 30 es caracteritzen per l'extensió del conreu de la patata. La creació de la denominació d'origen *Mataró potatoes*, l'any 1933, va convertir-la en el producte estrella que s'exportava arreu. Per la mateixa data es creà també la Denominació d'Origen Vi d'Alella.

A principis dels anys 60 s'introduïren els primers hivernacles, es diversificaren els cultius d'horta i desaparegueren els conreus de secà. L'any 1986 es creà una nova denominació d'origen: Maduixes del Maresme. Actualment, els sectors més destacables són el de la flor i la planta ornamental, el conreu d'hortalisses, el maduixot i la vinya.

El suport tècnic i científic

La ferotge competitivitat, l'escassetat de terra de conreu i la poca disponibilitat d'aigua han fet que els sectors agrícoles del Maresme invertissin en investigació (I+D) per guanyar eficiència, augmentar la productivitat i experimentar en nous cultius.

Els pagesos del Maresme compten amb el suport tècnic i científic necessari per fer front a les noves necessitats en els diversos centres d'investigació, recerca, experimentació, desenvolupament i transferència de tecnologia i formació que s'han instal·lat a la comarca.

L'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) realitza la seva activitat a través de Centres d'Investigació i d'Estacions Experimentals. Al Maresme hi ha el Centre

de Cabrils, des d'on treballa en tres línies: la tecnologia hortícola, la genètica vegetal i la protecció vegetal.

Els hivernacles

Els hivernacles són el paradigma de la moderna agricultura industrial; sota els seus plàstics s'evidencien els avenços tecnològics.

Les 400 hectàrees d'hivernacles de plàstic que cobreixen el sòl del Maresme constitueixen actualment un nou element identificador del paisatge.

Els hivernacles permeten regular i controlar tots els paràmetres fisicoquímics necessaris per obtenir la màxima productivitat: la llum, la temperatura i el grau d'humitat relativa. La terra se substitueix per algun tipus de substrat (sorres, grava, pedra tosca, etc.) al qual s'hi afegeix una solució nutritiva que conté tots els elements necessaris per al creixement de les plantes.

Sota els plàstics blancs és possible cultivar espècies vingudes d'altres països o obtenir-ne d'autòctones fora de temporada. El cicle natural de les plantes es capgira per poder produir les 24 hores del dia durant tot l'any.

Les llavors híbrides, resistents a les malalties més comunes, produeixen hortalisses de creixement ràpid i llarga vida.

Els hivernacles permeten un consum d'aigua més eficient.

Als hivernacles es redueix el consum de productes fitosanitaris: plaguicides, herbicides, fungicides.

Rendiments en kg/ha	Aire lliure	Hivernacle
Maduixot	19.000	28.997
Tomàquet	40.500	81.700
Cogombre	30.072	72.000
Clavell	76.000	99.500

El futur de l'agricultura, una responsabilitat compartida

L'agricultura s'enfronta cada dia a nous reptes i noves maneres d'entendre el seu paper a la societat. Les estratègies que avui es marquin són les que dibuixaran l'escenari del futur immediat de la pagesia. D'aquí la importància que tots els agents implicats, els pagesos, els polítics, els tècnics, tots i cadascun de nosaltres, en tinguem un paper conscient, actiu i responsable en la mesura que estigui a les nostres mans.

De l'espai agrari a l'escenari actual

El treball constant de la pagesia en el decurs de la història del Maresme ha dibuixat una identitat i un paisatge que avui, amb la pressió dels agents especulatius i dels nous usos del sòl, veu perillar el seu equilibri.

Malgrat els èxits assolits en els darrers anys, l'agricultura del Maresme està patint una notable regressió fruit de l'expansió de les segones residències, els equipaments turístics, l'ampliació de noves vies de comunicació i l'augment del sòl industrial i urbà. L'espai natural i agrari del Maresme és molt sensible i vulnerable als diferents usos del sòl. D'aquí la importància de crear un model d'ocupació del territori que garanteixi la preservació de zones agrícoles estables que permetin continuar desenvolupant projectes de recerca i especialització agrícola.

Cap a una nova agricultura més sostenible

L'agricultura industrialitzada no ha anat sempre acompanyada de bones pràctiques agrícoles. El medi ambient en pateix les conseqüències.

La utilització indiscriminada de fertilitzants, pesticides, herbicides i productes fitosanitaris que es difonen passivament pel territori i les aigües, contribueix al procés de degradació ambiental.

Avui en dia es fa necessari dissenyar un bon model de gestió agrícola; és a dir, una manera de fer agricultura que permeti harmonitzar el respecte per l'entorn i la rendibilitat econòmica. D'aquí que es parli de bones pràctiques agràries per referir-se al conjunt de tècniques i mesures orientades a garantir l'equilibri necessari entre la productivitat òptima dels conreus i el manteniment de la qualitat ambiental.

Una responsabilitat compartida

Al marge de les diverses visions i opinions més o menys especialitzades sobre les polítiques i pràctiques agrícoles, del que no hi ha dubte és que la pagesia del Maresme juga un paper fonamental en la recuperació dels productes autòctons i de qualitat.

Menjar una bona fruita o verdura, plena de sabor i d'olor, pot ser un autèntic plaer per als nostres sentits. Saber copsar-ne, a més, el seu valor com a element patrimonial; és a dir, com a resultat de l'esforç i del treball d'un col·lectiu humà i com a producte de la nostra terra, pot contribuir que, entre tots, reconeguem la importància de preservar la riquesa cultural i natural del paisatge del Maresme, i de Catalunya en general.