

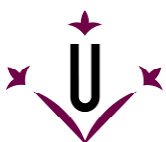
INFORME

Prospecció de les varietats locals d'hortalisses i fruiters a l'Horta de Lleida



2010

Astrid Ballesta Remy
Cristina Chocarro Gómez
Priscila Gavilán Bola



Universitat de Lleida
Escola Tècnica Superior
d'Enginyeria Agrària



FUNDACIÓ
DE L'AJUNTAMENT DE LLEIDA

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ.....	3
1. L'Horta de Lleida.....	3
1.1.- Lleida i la seva Horta.....	3
1.2.- Característiques edafoclimàtiques de l'Horta de Lleida.....	4
1.3.- Població de Lleida i la seva ocupació.....	6
1.4.- Història i evolució de l'Horta de Lleida.....	8
1.4.1.- Canal de Pinyana.....	8
1.4.2.- L'Horta de Lleida al Segle XX	9
1.4.3.- Situació actual i problemàtica de l'Horta de Lleida.....	10
1.4.4.- Vies de comunicació al voltant de Lleida.....	11
1.5.- Agricultura periurbana.....	12
1.6.- L'Agenda 21 i la Fundació Lleida 21.....	14
2.- Varietats autòctones.....	16
2.1. Biodiversitat i utilització dels recursos fitogenètics.....	16
2.2.- Varietats locals	18
2.3.- Situació actual de les varietats autòctones.....	19
2.4.- Conservació dels recursos fitogenètics.....	19
OBJECTIU DEL TREBALL.....	22
ZONA DE PROSPECCIÓ i METODOLOGIA	23
3.- Zona de prospecció.....	23
4.- Metodologia.....	24
4.1.- Recerca dels informadors.....	24
4.2.- Visita de camp: enquesta i material de suport	25
4.3.- Processament de la informació	27
4.3.1.- Base de dades.....	27
4.3.2.- Fitxes de prospecció d'hortalisses i de fruiters.....	30
4.3.3.- Emmagatzematge del material recol·lectat.....	30
RESULTATS DE LA PROSPECCIÓ.....	31
5.- Explotacions entrevistades.....	31
5.1.- Informadors.....	31
5.2.- Zona prospectada i sistema de reg utilitzat.....	34
6.- Cultura agrícola local.....	40
6.1.- Preparació de la terra.....	40
6.2.- Sembrar i preparació del planter.....	40
6.3.- Tipus d'adobat.....	41
6.4.- Rotacions i associació de cultius. Altres aspectes de maneig dels cultius.....	42
6.5.- Selecció de les llavors.....	43
6.6.- Conservació de les llavors.....	43
6.7.- Cultura culinària local lligada als productes del l'Horta.....	44
6.8.- Dites populars	49
7.- Varietats d'hortalisses locals.....	50
8.- Varietats de fruiters locals.....	59
CONCLUSIONS i PROPOSTES PER A UNA CONTINUITAT.....	68
BIBLIOGRAFIA.....	69
ANNEX I.....	71
ANNEX II.....	76

Agraïments

a les persones que han col·laborat desinteressadament a aquest estudi, per la informació transmesa i per haver mantingut varietats locals de fruites i hortalisses durant tants anys:

Ambrosio Anega
Rosa Batlle
Joan Bertan
Manel Biosca
Pepita Bordalva
Salvador Bosc
Josep Calderó
Carmen Calvet
Albert Canelles
Màrio Cañadell
Maria Castellón
Carmen Flinch
Angel Flix
Assumpció Hospital
José López
Salvador Masip
Joan Mayoral
Isidro Mesalles
Joan Nos
Tomas Oller
Benjamí Ortíz
Felisa Paul
Felix Perea
Josep Pollo
Josep Posino
Carlos Pubill
Josep Pujol
Ramon Qui
Josep Reventós
Maria Ribes
Francisco Ros
Manel Rosell
Llorenç Saura
Carmen Saureu
Àngel Seume
Joan Sisó
Pere Solé
Josep Valls
J. (anònim)

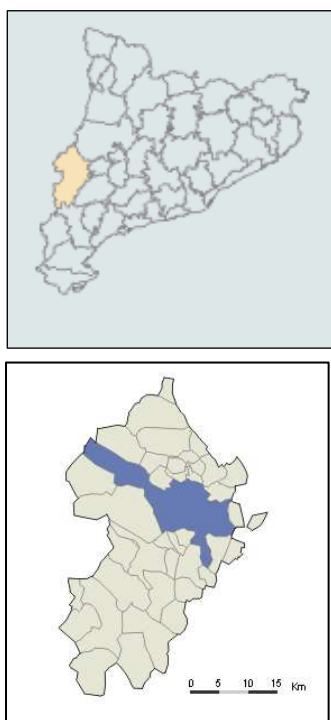
INTRODUCCIÓ

1. L'Horta de Lleida

1.1.- Lleida i la seva Horta

La ciutat de Lleida (coord. UTM: 41,37N; 0,38E) se situa a la Vall de l'Ebre, a l'extrem occidental de la Depressió Central Catalana (figures 1a i 1b) i a uns 150 m d'altitud. El terme municipal té una extensió aproximada d'unes 21.000 ha i limita amb 11 municipis del Segrià: al sud Aspa, Alfés, Albatàrrec, Montoliu de Lleida, Sudanell i Alcarràs; al nord Corbins, Torre-Serona, Torrefarrera, Almacelles i Vilanova d'Alpicat; i a l'oest amb un d'Aragò, Tamarit de Llitera.

Malgrat la gran extensió del T.M. de Lleida, es considera que l'Horta compren l'espai situat a uns 5 Km de radi al voltant del nucli urbà (Aldomà, 2008; figura 2). Ocupa unes superfícies aproximades de 12.860 ha. El Segre és el riu que travessa la ciutat i la divideix en dues parts, però l'Horta de Lleida es rega principalment amb aigües de la Noguera Ribagorçana.



Figures 1a i 1b. Mapes de Catalunya amb la localització del Segrià i del TM de Lleida respecte a la Comarca del Segrià

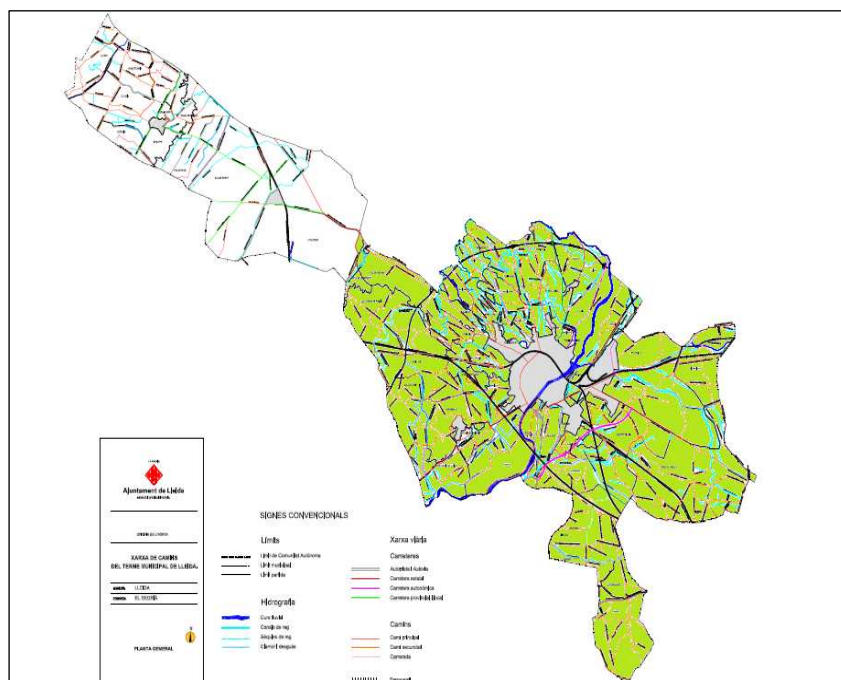


Figura 2. Plànol del terme municipal de Lleida amb la seva xarxa de camins. En verd, la zona considerada Horta de Lleida. Font: Aldomà, 2008

1.2.- Característiques edafoclimàtiques de l'Horta de Lleida

L'Horta de Lleida se situa en una posició central de la Vall de l'Ebre, sobre uns substrats del terciari, però amb el modelatge fonamental de l'acció dels rius pirinencs. Aquest sistema fluvial ha generat, mitjançant la seva mecànica d'erosió i dipòsit, un seguit de terrasses fluvials i planes al·luvials d'origen quaternari amb materials d'origen pirinenc que cobreixen el sòcol subjacent de gresos i margues de l'època terciària. Aquesta combinació de materials terciaris i quaternaris, re-treballats per l'erosió natural i per l'acció de la vegetació, el temps i el factor humà conformen el patró dels sòls de l'horta. En un sentit altitudinal i de baix cap a dalt distingim:

Les planes d'inundació del riu Segre i les terrasses baixes, caracteritzades per sòls profunds, calcaris, bàsics, no salins, de granulometries franques o franc-sorrenques, formats per dipòsits relativament recents i sotmesos naturalment a processos d'inundació (esmoreïts per l'acció regulatòria dels embassaments)

En un pla superior es distingeixen els sòls de les terrasses mitjanes i superiors, més evolucionats, i caracteritzats per horitzons amb presència de graves cimentades. Són sòls moderadament profunds, calcaris, bàsics, graverosos, de bon drenatge i no salins.

Entre els diferents nivells de terrasses i també en posicions més allunyades de la xarxa fluvial es troben sòls desenvolupats directament sobre lutites i gresos oligocens, en ocasions també recoberts per materials d'origen pirinenc. Els materials resultants donen sòls sense graverositat, localment poc profunds, quelcom o bastant salins i de granulometria fina.

El conjunt dels sòls de l'horta presenta una gran diversitat natural, fruit d'aquesta variabilitat d'origen geològic i geomorfològic. La història i el coneixement ancestral de les diferents partides de l'horta reflecteixen aquest variabilitat i riquesa edàfica. Cal afegir les modificacions generades per l'acció humana (abancaments, parcel·lars,..)



Imatge 1. Vista actual de l'Horta de Lleida (foto J. Lloveras)

La taula 1 recull les característiques climàtiques de Lleida. S'han triat les dades de l'observatori de l'Agència Estatal de Meteorologia Lleida-2 perquè, en estar localitzat al campus de l'ETSEA-UdL, registra dades representatives de l'Horta de Lleida. A més, conté una sèrie de dades contínues de més de 30 anys. El clima és semiàrid, sec i extrem, moderadament continental. Juliol és el mes més càlid, amb temperatures que acostumen a superar els 30°C. Al desembre i gener són nombrosos els dies on es registren gelades. Des del punt de vista agrícola, les gelades tardanes, al març i fins i tot l'abril, poden tenir la seva repercussió.

Un dels trets climàtics de Lleida és la boira, que acostuma a ser freqüent i persistent entre novembre i gener. Les hores de boira poden ser més o menys nombroses a les diferents zones de l'Horta, depenent de la seva proximitat al riu.

La precipitació anual és de 369 mm, essent els mesos més plujosos l'abril i maig. Per altra banda, les precipitacions més baixes de l'any corresponen a l'hivern (febrer) i l'estiu (juliol). La major part de la pluja cau en forma de xàfecs intensos, per tant una part de l'aigua no és aprofitada per la vegetació (Martín-Vide, 1992).

Taula 1. Condicions climàtiques, sèrie plurianual 1970-2000 (Estació de Lleida-2. AEMET-1970-2000)

Mes	T	TM	Tm	R	DR	DN	DT	DF	DH
Gener	5.3	9.6	1.0	26	4	1	0	12	13
Febrer	7.9	13.7	2.2	14	3	0	0	5	8
Març	10.8	17.5	4.2	27	4	0	0	3	3
Abril	13.2	19.8	6.5	37	5	0	1	1	0
Maig	17.3	24.0	10.5	49	6	0	3	1	0
Juny	21.4	28.5	14.4	34	4	0	3	0	0
Juliol	24.7	32.2	17.2	12	2	0	2	0	0
Agost	24.5	31.6	17.4	21	3	0	4	0	0
Setembre	20.7	27.3	14.1	39	4	0	2	1	0
Octubre	15.3	21.2	9.4	39	4	0	1	4	0
Novembre	9.3	14.2	4.4	28	4	0	0	11	5
Desembre	6.0	9.8	2.1	28	4	0	0	14	10
Any	14.7	20.8	8.6	369	46	1	18	53	37

Llegenda:

T: Temperatura mitjana mensual/anual (°C)

TM: Mitjana mensual/anual de les temperatures màximes diàries (°C)

Tm: Mitjana mensual/anual de les temperatures mínimes diàries (°C)

R: Precipitació mensual/anual mitjana (mm)

H: Humitat relativa mitjana (%)

DR: Nombre mig mensual/anual de dies de precipitació ≥ 1 mm

DN: Nombre mig mensual/anual de dies de neu

DT: Nombre mig mensual/anual de dies de xàfec

DF: Nombre mig mensual/anual de dies de boira

DH: Nombre mig mensual/anual de dies de gelada

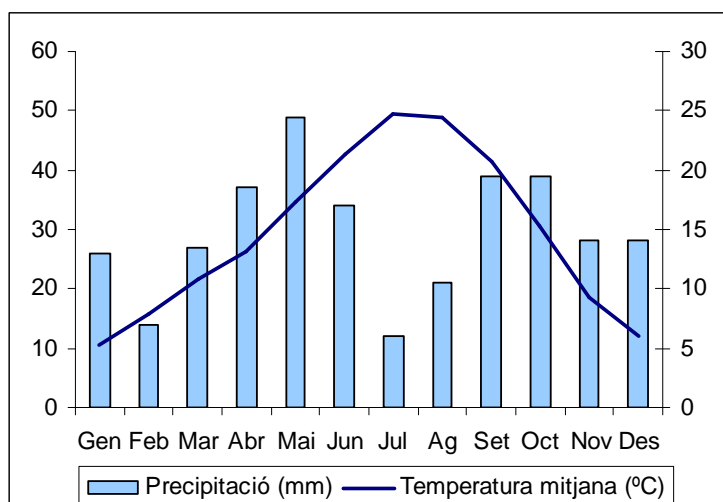


Figura 3. Diagrama ombrotèrmic. Estació de Lleida-2 (AEMET 1970-2000)

El diagrama ombrotèrmic (figura 3) mostra un període de sec que s'allarga entre els mesos de maig i setembre i que condiciona la disponibilitat d'aigua per a les plantes. Les condicions climàtiques de la zona indiquen que l'aportació d'aigua és fonamental per al desenvolupament de l'agricultura. Regar ha estat i és una de les claus de la riquesa de l'Horta de Lleida.

1.3.- Població de Lleida i la seva ocupació

La ciutat de Lleida té una població de 135.919 habitants (Idescat, 2010). La demografia de la ciutat va tindre un creixement marcat a partir de 1960, on va passar de 63.850 a 111.825 habitants en trenta anys. En el decurs d'aquesta darrera dècada (2000-10), la població ha seguit creixent, com es pot observar a la figura 4.

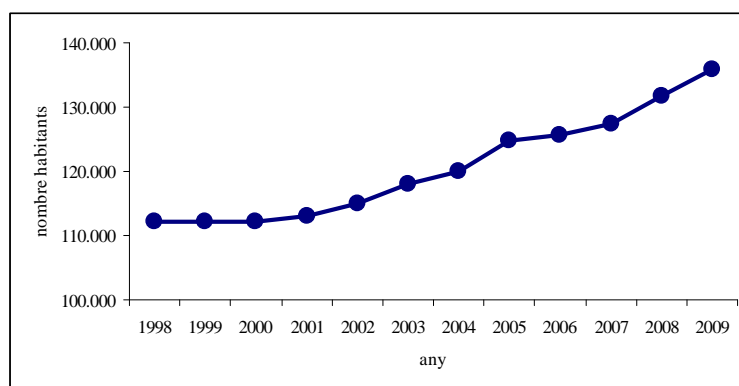


Figura 4. Evolució de la població del municipi de Lleida entre 1998 i 2009. (Idescat. Patró Continu)

Entre els anys 60 i 80, el creixement econòmic del sector primari va permetre un desenvolupament del sector industrial, compost principalment de centrals hortofructícoles i de d'empreses dedicades a la maquinària agrícola (Rofes, 1993). L'aposta per la mecanització de la producció agrícola va suposar durant aquest període un augment de la producció, però una disminució de la necessitat de mà d'obra al sector primari.

Segons dades de Idescat, entre 1991 i 2001 els diferents sectors d'ocupació van variar. En el cas de l'agricultura i la indústria, l'ocupació havia disminuït, mentre que el sector servei i construcció havia augmentat (taula 2). Es previsible que les dades del proper cens mostrin encara més una disminució de la població ocupada en el sector primari i un augment de la que es dedica als serveis.

Taula 2. Distribució de la població ocupada segons grans sectors d'activitat al 1991 i 2001. (Idescat. Cens Població).

	Agricultura	%	Indústria	%	Construcció	%	Serveis	%
1991	2.329	6	8.774	21	3.376	8	27.377	65
2001	2.063	4	6.512	13	5.613	11	49.531	71

El sector agrari del municipi de Lleida es caracteritza pels tipus de cultius produïts en la seva Horta. La taula 3 mostra els diferents cultius del terme municipal, segons les dades del darrer Cens Agrari publicat (1999). Gairebé un 50 % de la superfície conreada és classificava com a conreus herbacis, incloent les terres en guaret i els horts familiars. Seguidament, els fruiters ocupen un 37% de la superfície. Per últim, les oliveres i la vinya ocupen un 2,3 % i un 10,9% de la superfície agrícola total respectivament.

Taula 3. Aprofitament de la Superfície Agrària Útil de Lleida al 1999. (INE. Cens Agrari 1999)¹

Cultius	Herbacis	Fruiters	Oliveres	Vinya	Altres
Superfície (ha)	6.261	4.658	283	1.365	8
%	49,8	37,0	2,3	10,9	0,1

¹: Tenir en compte que les estadístiques es refereixen al conjunt de la superfície del T.M. de Lleida

Per altra banda, segons aquet mateix Cens Agrari, al 1999 més del 50% de les explotacions tenien una superfície inferior a 5 ha., Aquesta parcel·lació és un punt a tenir present per planificar qualsevol millora i avaluació econòmica del sector agrari.

Una anàlisi de la distribució per edats dels titulars de les explotacions ens indica que al 1999 (figura 5), més del 20% tenien més de 65 anys, al voltant del 68% tenien 35 i 64 anys i menys del 10% tenien menys de 34 anys. Es previsible que al proper cens l'edat mitjana dels titulars de les explotacions hagi augmentat considerablement.

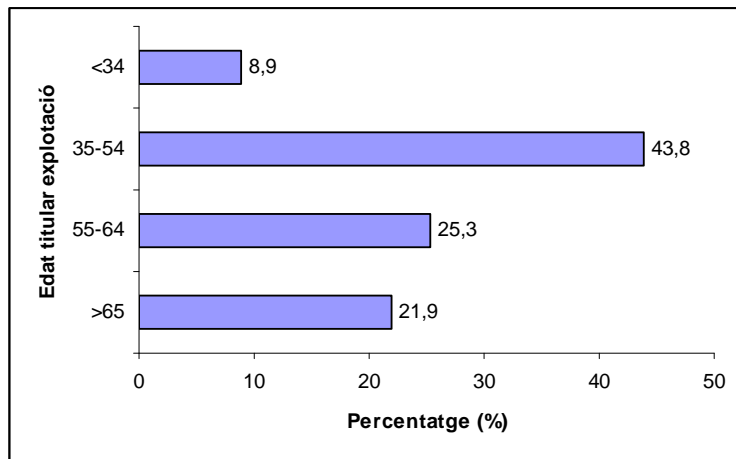


Figura 5: Titulars persona física segons edats a Lleida al 1999 (INE. Cens Agarri 1999)

1.4.- Historia i evolució de l'Horta de Lleida

Donada la importància de l'aigua i la seva disponibilitat per a l'agricultura, la xarxa de regs que formen els diferents canals de l'Horta de Lleida, ha constituït un element imprescindible per al seu desenvolupament econòmic. Aquest recurs ha permès intensificar els cultius, augmentant les produccions i, en conseqüència, millorar la renda de l'agricultor. Actualment, els canals que cobreixen una major zona de regadiu del terme municipal són el Canal de d'Aragó i Catalunya (4950 ha), el Canal de Pinyana (4700 ha), el Canal d'Urgell (4247 ha), la Sèquia de Fontanet (920 ha), la Sèquia de la lana (250 ha) i la Sèquia de Torres (37 ha). Si es té en compte que el Canal d'Aragó i Catalunya rega principalment la zona de Raimat i Sucs, es pot considerar que el Canal de Pinyana i la Sèquia de Fontanet reguen la part més important de l'Horta. La major part de les parcel·les són regades amb aigua del Noguera Ribagorçana, mitjançant el Canal de Pinyana i el Canal d'Aragó i Catalunya. Tot i que el Segre és el riu que travessa la ciutat i el terme municipal, únicament el Canal d'Urgell i la Sèquia de Fontanet n'aprofiten les seves aigües.



Imatge 2: El reg és fonamental a l'Horta de Lleida (foto J. Lloveras)

1.4.1.- Canal de Pinyana

La construcció del Canal de Pinyana es remunta al segle XII Pren les aigües a la Noguera Ribagorçana i té un recorregut d'uns 40 km. L'àrea regable se situa a la part oest de la ciutat i es divideix en tres sèquies que van fent ziga-zagues per l'Horta en funció de les corbes de nivell:

- Sèquia del Cap, que porta l'aigua cap a T. M. d'Alpicat.
- Sèquia Segona, que travessa el campus de l'ETSEA.
- Sèquia Major, que passa pròxima a l'hospital Arnau de Vilanova.

Durant els primers anys, aquest canal va ser regit per la família Sassala que cobrava el dret al sequiatge a canvi d'espècies. L'any 1213, la ciutat de Lleida va comprar el dret del canal a canvi de que Ramon Sassala administrés i regís les aigües. La Paeria de Lleida el va regir i administrar durant 500 anys. La creació de la Junta Central de Regants del Canal de Pinyana i Sèquia de Fontanet al 1951 va permetre la representació dels seus usuaris en les diferents comunitats locals (Rey, 1993).

1.4.2.- L'Horta de Lleida al Segle XX

Una de les característiques de l'Horta de Lleida és la seva organització en partides. Aquesta partició té un origen històric, associat entre altres als camins que sortien radialment de la ciutat (figura 2). Fa que hi hagi una dispersió de nuclis habitats, més o menys concentrats, i amb més o menys identitat pròpia: festa major, escola, centre cívic, parròquia, etc. La situació de les partides, prop de la ciutat, facilitava la comunicació des de Lleida cap a l'Horta o a l'inrevés (Aldomà, 2008). Les mobilitzacions diàries dels agricultors en ambdós sentits afavoria l'adaptació dels cultius a les necessitats de la població. A finals del segle XIX (Aldomà, 2009) i sobretot a partir dels anys 1950, els agricultors van passar de viure a la ciutat i traslladar-se a l'horta diàriament, a transformar la seva Torre en vivenda habitual. Això va facilitar la disponibilitat de ma d'obra a prop de l'explotació.



Imatge 3: Horts prop dels habitatges, per a autoconsum (Foto A. Ballesta)

El paisatge de l'Horta de Lleida als anys 1930 es definia pels cultius de cereal, farratge i olivera així com per l'aparició de les primeres granges de vaques de llet (Juárez, 2000). L'agricultura hi era familiar i es basava en explotacions de mida reduïda, dividides en nombroses parcel·les. D'una banda, hi havia les produccions majoritàries (cereals) que es comercialitzaven gràcies al ferrocarril. D'altra banda, hi havia una gran varietat de cultius a petita escala que donaven resposta a l'autoconsum, com és el cas de les hortalisses.

La producció d'hortalisses, intensiva, requeria unes necessitats més elevades que la resta de cultius: l'aportació de fertilitzants, el reg, les rotacions i la demanda de mà d'obra. Donada la mida de les explotacions i de les parcel·les, ambdues reduïdes, la producció era principalment d'autoconsum. La part excedentària es venia al mercats locals de la ciutat.

Es tractava d'una agricultura tradicional amb una producció orientada a l'autoconsum i uns baixos nivells de comercialització. La població activa dedicada al sector agrícola era elevada i la mecanització baixa.

Després de la guerra civil, i fins als anys 1950, el paisatge no va variar gaire, tot i que la demanda per part de la societat de blat i oli va augmentar. Progressivament, quan es van acabar els racionaments, es van iniciar relacions comercials amb l'exterior. La demanda del blat i l'oli van disminuir i es va iniciar el cicle del creixement industrial i la introducció de nous cultius.

A la dècada dels 60 es van realitzar les primeres transformacions cap a una agricultura moderna i intensiva. A Lleida, l'augment de plantacions de fruiters i la ramaderia van marcar l'especialització de la regió i del sector. Aquesta agricultura es va caracteritzar principalment per una disminució del percentatge de la població activa en el sector primari, un augment en la mecanització i un increment de les produccions destinades al mercat.

El sector agrícola en va patir al 1973 una forta crisi amb la pujada del preu del petroli. Paulatinament, el mercat es va liberalitzar fins l'entrada a la Comunitat Europea i es va desenvolupar una potent indústria basada en la producció agrícola i ramadera (centrals frigorífiques, farratges, pinsos, etc). El resultat final per al sector agrari va ser positiu, afavorit pels nivells de protecció comunitaris.

A Lleida, l'agricultura va actuar al llarg del segle XX com un factor creador de riquesa local. Al mateix temps, va tindre la capacitat de fer créixer els sectors de la indústria i del servei, i alhora va ser un agent urbanitzador del territori.

1.4.3.- Situació actual i problemàtica de l'Horta de Lleida

L'Horta de Lleida, amb totes les seves característiques edafoclimàtiques i socioeconòmiques, ha estat al llarg del temps el nucli principal de l'agricultura intensiva de l'interior de Catalunya, particularment si es compara amb l'agricultura propera (Aldomà, 2009). Les àrees agrícoles que l'envolten estan constituïdes principalment per cultius de secà o regadius més recents, on les parcel·les són més grans que les de l'Horta. També cal remarcar els regadius d'algunes zones del terme municipal de Lleida o d'altres municipis (Raimat, Sucs, Gimènells) més recents, amb condicions edàfiques diferents, i on la tecnologia ha permès uns parcel·lars més grans i uns cultius molt més uniformes. A l'Horta, el parcel·lari fragmentat, ha afavorit una agricultura molt intensiva i amb una identitat pròpia.

Santiveri et. al (2007) resumeixen els principals problemes de l'Horta en l'actualitat:

- Especulació urbanística.
- Necessitat de la transformació del regadiu de reg per inundació a reg a la demanda controlada.
- Dificultats de comercialització.
- No es valora el producte local, que implica una pèrdua del mercat de proximitat.
- Caldria incrementar-ne el valor afegit i una identitat o marca de qualitat.
- Disponibilitat de mà d'obra amb una formació mínima.
- Manca de tecnificació i de serveis tècnics, principalment del sector hortícola.

Segons Aldomà (2009), l'agricultura de l'Horta està perdent la seva capacitat de cercar riquesa i el valor del sòl, des del punt de vista agrari, resulta inferior al de qualsevol altra zona de regadiu de la depressió central catalana Plana de Lleida.



Imatge 4: Parcel·la d'hortalisses intercalades entre els fruiters, mentre aquests creixen. La mecanització es fa difícil. (foto J. Lloveras)

Després de dècades d'especialització en la producció de fruita dolça encara es poden trobar algunes parcel·les o explotacions on es conreen hortalisses, principalment per a la venda local o consum familiar. El sector fruiter, destinat principalment al mercat nacional i internacional, ha estès majoritàriament varietats comercials. La comoditat i qualitat de les produccions hortícoles utilitzant el planter adquirit als productors professionals ha generalitzat també la utilització de varietats comercials. Aquests dos sectors productius, però, comptaven fins fa pocs anys amb una gran riquesa de varietats, seleccionades durant dècades i adaptades a les condicions de sòls i clima de l'Horta.

1.4.4.- Vies de comunicació al voltant de Lleida.

Actualment, la ciutat de Lleida disposa de dues variants: la Nord i la Sud. La primera va començar a funcionar l'any 1996 i va permetre allunyar de la ciutat el trànsit de l'antiga N-II. La variant Sud va entrar en funcionament al 2001 amb l'objectiu de connectar l'Eix de l'Ebre amb l'autovia N-II (actualment en construcció).

Una altra infraestructura d'impacte és la línia de l'AVE Barcelona-Madrid. La via que entra a la ciutat per l'est i l'oest per itineraris diferents del de la via de tren clàssica. Aquí cal afegir el bypass que permet que els trens no hagin de parar a Lleida, passant per el sud de la ciutat i travessant partides com la de Ruffa.

Aquestes grans construccions van afavorir la comunicació de la ciutat amb altres indrets de Catalunya i Espanya però van suposar l'expropiació de varis centenars d'hectàrees de terres de conreu, amb sòls de grans qualitats edàfiques, i van provocar l'abandonament de terres i agricultura per molts agricultors de l'Horta. Alhora es va promoure l'especulació del sòl en l'espectativa de futures urbanitzacions.



Imatge 5: Camps abandonats a l'Horta de Lleida (foto A. Ballesta)

Cal destacar que en aquestes obres no hi va haver oposició veïnal. En canvi, al 2005, quan es va presentar el projecte de connexió per tancar l'anella viària d'alta capacitat, plantejada per la Generalitat de Catalunya i recolzada per l'Ajuntament de Lleida, va sorgir l'oposició veïnal i es van organitzar legalment a través de la Plataforma Protegem l'Horta de Lleida (Aldomà, 2009).

1.5.- Agricultura periurbana

El Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca al 2001 va definir l'agricultura periurbana com la que es du a terme a la perifèria de les aglomeracions urbanes, a l'espai agrari que envolta el nucli urbà. Aquesta influència urbana condiciona l'agricultura i la dota d'unes característiques peculiars fruit del contacte ciutat-medi rural i de la proximitat al mercat urbà, adaptant-se a les seves necessitats (Pita i Iriondo, 1997). Aquesta agricultura cobreix dues funcions importants: la producció agrària i la contribució a la qualitat del medi rural.

Per raons de proximitat, els aliments que s'hi produeixen es valoren com productes frescs i de qualitat, collits i venut al mercat en poc temps. A més, que una ciutat pugui comptar amb un entorn agrari permet assegurar-hi unes condicions mediambientals i ecològiques valuoses per als seus habitants. Per altra banda, és una zona que es caracteritza per la forta pressió urbana per l'ocupació del sòl.



Figures 6 i 7. L'Horta de Lleida respon a la definició de zona agrícola periurbana, amb la ciutat sempre a la vista (foto G. Cos i A. Ballesta)

Des d'un punt de vista legal, la regulació del sòl es realitza mitjançant les lleis generals i els plans municipals d'urbanisme on es defineix aquest espai periurbà com sòl no urbanitzable. En conjunt, aquestes polítiques urbanes delimiten les zones i regulen la construcció i no fan referència a l'activitat agrícola com un espai necessari per a la ciutat. Els valors d'aquest espai agrari es podrien classificar i definir, segons Montasell i Roda (2003), com:

a) Valors productius: tenen la capacitat de generar, a partir de la utilització dels recursos naturals (sòl, clima, aigua, ...), beneficis directes per a la societat mitjançant l'obtenció d'aliments per a l'home i els animals així com matèries primeres. A la vegada permeten generar externalitats (biodiversitat, absorció de CO₂, paisatge, etc.) de més difícil valoració econòmica, però indubtablement beneficioses per a la societat.

b) Valors ecològics: són els derivats de constituir els espais agraris en ecosistemes, corredors ecològics, reserves botàniques, biològiques, zones d'abastament sense grans despeses energètiques, etc. Els espais agraris es constitueixen com elements estratègics per la interacció dels organismes que hi viuen (entre ells i amb el medi on viuen).

c) Valors culturals: es manifesten a través de l'antropologia, la història, la toponímia, la xarxa hidràulica, el paisatge, l'arquitectura, etc. Així, l'espai agrari i el paisatge que es genera en cada lloc és el resultat d'una ocupació antiga, intensa i persistent que reflexa l'acció moldejadora de l'home sobre el medi, de les relacions socials, econòmiques i de poder de diverses èpoques i de la reacció de la natura sobre ella.

En conseqüència, l'agricultura periurbana és caracteritzada per una producció agrària de proximitat al nucli urbà, però amb una inestabilitat enfront a l'ús del sòl, ja que entra en competència amb altres necessitats urbanes, i per tant, l'especulació del sòl. Per altra banda, presenta un paisatge agrícola, fruit durant segles i dècades del treball dels agricultors.

1.6.- L'Agenda 21 i la Fundació Lleida 21

Per conèixer l'origen de l'Agenda 21 a Lleida cal remuntar-se a l'any 1992. A Ríó de Janeiro se celebra la Cimera de la Terra, primera conferència de les Nacions Unides per al Medi Ambient i el Desenvolupament. El resultat d'aquesta conferència va ser l'Agenda 21 Global, on es definia un pla d'actuació a favor del desenvolupament sostenible. L'Agenda és doncs un conjunt de propostes per aprofundir els reptes ambientals, socials i econòmics d'aquest segle (Fanlo i Pardell, 2005).

Al 1994, a la ciutat de Aalborg es va redactar la Carta de les Ciutats Europees cap a la Sostenibilitat, coneguda com la Carta d'Aalborg. Aquest document va determinar que els municipis d'Europa s'havien de comprometre a aplicar les propostes de l'Agenda 21 Global a nivell local. Fanlo i Pardell (2005) hi recalquen la implicació de tots els que formen el municipi: governs, autoritats, treballadors, sindicats, empreses, indústria, científics, tècnics i tota la ciutadania. Consideren que les ciutats tenen la força, el coneixement i el potencial creatiu necessaris per desenvolupar formes de vida sostenibles, per concebre i gestionar la col·lectivitat en la perspectiva d'un desenvolupament sostenible i que els polítics municipals n'han d'assumir la responsabilitat.

“La capacitat de les ciutats de fer front a aquest desafiament depèn dels drets d'autogestió que els atorguin en virtut del principi de subsidiarietat. És fonamental que les autoritats locals tinguin els poders suficients i un sòlid recolzament financer.”

En el cas de Lleida, la ciutat va signar la Carta d'Aalborg al 1996. Aquest compromís ha estat el primer pas per arribar a ser un municipi sostenible, amb principis com:

- Integrar el factor ambiental en la política municipal global.
- Acceptar els límits de creixement municipal.
- Garantir l'accés equitatiu de tots els ciutadans als recursos naturals.
- Pensar globalment i actuar localment.

El primer pas va ser identificar i valorar els punts forts i febles de la ciutat en temes mediambientals. Es va crear una Comissió Tècnica al 1998, formada per persones amb coneixements de la ciutat, que va repassar temes socials, econòmics i ambientals. El Reconeixement Socioambiental del municipi de Lleida és una base de dades amb informació ambiental, que engega un procés participatiu d'anàlisi i debat per construir una ciutat més sostenible. Des d'aquest marc social i amb un objectiu de ciutat sostenible, es van elaborar les Directrius Ambientals per a l'Elaboració del Pla d'Acció Local de Lleida.

L'abril de 1999 es va constituir el Fòrum Ambiental de Lleida, grup de treball temporal, on van participar entitats i membres adscrits. Es va crear doncs un espai d'intercanvis d'idees i de compromís on els ciutadans i entitats van participar i consensuar les directrius ambientals.

El resultat va ser l'aprovació del Pla d'Actuació de Lleida a l'any 2000. Entre altres, es va debatre aspectes lligats al Sòl i Territori, l'Horta i l'activitat agropequària. Cal destacar les idees, força consensuades, que s'hi van aportar:

1. El sòl agrícola té un valor patrimonial que ha de quedar reflectit, sobretot si es degrada. Si no es fa així, s'externalitzen costos, com sempre. Només es compta la producció agrícola, no el sòl en si.

2. La problemàtica de l'horta és a l'àmbit social. El valor del sòl no interessa; l'únic compte que es fa és poder vendre el sòl per ser urbanitzat.

Al 2001, es va crear la Fundació Lleida 21 com un instrument, amb estratègia a llarg termini, per a que la ciutat de Lleida es desenvolupi d'una manera sostenible, segons la carta d'Aalborg. Gestiona els projectes i les iniciatives de sostenibilitat per al desenvolupament de l'Agenda 21 local. La seva funció és desenvolupar, fomentar i impulsar la participació de la ciutadania, les entitats i els agents socials de Lleida en aquests projectes (Pont et. al, 2002).

Des de 2003, la política municipal ha estat promoure el creixement urbà en direcció a una ciutat sostenible (Ajuntament de Lleida, Medi Ambient i Horta, 2010). L'Agenda 21 de Lleida ha obtingut avenços destacats en qüestions mediambientals, recollida selectiva de residus, ús dels recursos i recuperació de zones d'interès agroecològic.

Actualment se centra en el següents programes d'actuació:

- Les ecoentitats de Lleida: Programa de sensibilització, participació i implicació cívica. Reconeixement per la tasca que fan diferents entitats i oportunitat de reforçar els vincles entre entitat i ciutat.
- Paeria 21: Programa que pretén fomentar les bones pràctiques en aspectes mediambientals entre treballadors i serveis de l'Ajuntament de Lleida.
- L'Agenda 21 escolar de Lleida: Projecte d'educació, participació i implicació per estimular i donar suport en l'educació ambiental. Oportunitat per reforçar els vincles entre escola i ciutat.

El Pla d'Acció Local estableix un conjunt de mesures perfectament definides i pressupostades per satisfer les necessitats de les generacions actuals sense comprometre la capacitat de les generacions futures de satisfer les seves (Pont et. al, 2002). Els principals problemes socio-ambientals que ha detectat a la ciutat de Lleida són:

- El cicle de l'aigua a Lleida no es gestiona en la seva totalitat i presenta alguns punts febles.
- La producció de residus augmenta anualment.
- El consum d'energia augmenta anualment.
- L'espai públic de la ciutat, entès com tot aquell espai lliure d'edificació - carrers, passeigs, places, parcs... - no és prou confortable.
- L'horta, i les seves qualitats agrícoles, paisatgístiques, socials i ecològiques, s'està degradant.
- La preservació dels espais naturals del territori no assegura la seva conservació sense una estratègia activa.
- Hi ha una forta contradicció entre el model social en què vivim i la voluntat de canvi que requereixen els avenços cap a la sostenibilitat.
- La gestió municipal cada vegada és més complexa i més sectorialitzada.
- La sostenibilitat cal que abordi, de forma explícita, els problemes socials.

Els trenta objectius del Pla d'Acció Local de Lleida s'agrupen en sis capítols:

1. Els materials i els residus.
2. L'aigua.
3. El sòl i el territori: l'Horta i l'activitat agropecuària.
4. L'espai urbà.
5. L'energia.
6. L'educació, la informació i la gestió ambiental.

Entre els objectius del capítol que estudia l'Horta i l'activitat agropecuària, cal destacar els següents:

- 3.2. Augmentar el consum de productes locals
- 3.3. Conservar i millorar els espais naturals
- 3.4. Protegir la biodiversitat del territori

Per respondre en part a aquests tres objectius, la Fundació Lleida 21 ha promogut l'estudi de la recuperació de varietats autòctones d'hortalisses i fruiters a l'Horta de Lleida.

2.- Varietats autòctones

2.1.- Biodiversitat i utilització dels recursos fitogenètics

Segons el Conveni sobre Diversitat Biològica (juny 1992), el concepte de biodiversitat fa referència a la variabilitat d'organismes vius de qualsevol ecosistema terrestre, aquàtic o marítim i els complexos ecològics dels que formen part. Comprèn la diversitat dins de cada espècie, entre les espècies i entre els ecosistemes (CDB, 1993).

Es fa difícil valorar econòmicament els ecosistemes però s'estima que representen uns cents de mils de milions d'Euros a l'any. A Europa sustenten el creixement, el treball i el benestar de la societat. Malgrat això, al voltant de dos terços dels ecosistemes mundials són excessivament explotats, amb la corresponent disminució de la diversitat d'espècies (CCE, 2006). El principal responsable de la disminució de biodiversitat en el nostre planeta ha estat l'home. Al 2007 l'Organització de les Nacions Unides fixa els Objectius de Desenvolupament del Mil·lenni. Un d'ells vol aconseguir, per a l'any 2010, una reducció significativa del ritme de la pèrdua de diversitat biològica a nivell mundial, regional i nacional. A més, l'Assemblea General de les Nacions Unides declara aquest 2010, Any Internacional de la Biodiversitat (MARM, 2009).

La diversitat biològica i genètica és necessària per mantenir les funcions bàsiques dels agrosistemes, la seva estructura i els seus processos. Ofereix als agricultors una protecció contra la vulnerabilitat dels cultius a estressos biòtics (plagues, enfermetats) i abiòtics (clima, sòl, etc.) i permet una ràpida recuperació en cas de possibles pertorbacions dins dels ecosistemes (resiliència). Assegura una viabilitat a llarg termini de l'agricultura i la pesca i contribueix a la producció d'aliments, combustibles, fibres i medicaments, a la regulació del cicle de l'aigua, l'aire i el clima, i al manteniment de la fertilitat del sòl i el cicle dels nutrients (Obón, 2006; CCE, 2006). La biodiversitat beneficia a les generacions presents i futures i, per aquest motiu, es pot dir que forma

part del capital natural del món (MARM, 2009). Una agricultura ben gestionada té el deure de conservar els gens, les espècies i els hàbitats, o sigui, de mantenir la biodiversitat (González, 2007). La conservació de la biodiversitat és un dels objectius necessaris per a un desenvolupament racional i sostenible de qualsevol sistema agrari.

Els recursos fitogenètics comprenen la diversitat del material genètic de les espècies vegetals del món i presenten un gran valor des del punt de vista ecològic, social i cultural, tant en l'actualitat com en el futur. Segons el *Tractat Internacional dels Recursos Fitogenètics per a l'Alimentació i l'Agricultura* (FAO, Resolució 3/2001) es defineixen com tot aquell material genètic d'origen vegetal de valor real o potencial per a l'alimentació i l'agricultura. Aquests recursos constitueixen un patrimoni de la humanitat de valor incalculable. Els recursos genètics juguen un paper important en el manteniment de la diversitat genètica. Des del punt de vista agrícola, aquesta variabilitat representa:

- La base per al desenvolupament de noves varietats o nous cultius
- La font de resistència a factors adversos
- Una possible opció més per ampliar la frontera agrícola
- Una ajuda al manteniment de l'equilibri de l'agroecosistema basat en la selecció o reintroducció d'espècies adaptades
- Una assegurança per a l'alimentació i el benestar de les generacions futures



Imatge 8: Diversitat varietal en pebrots. Horta de València (foto. A. Ballesta)

La pèrdua dels recursos fitogenètics suposa un risc per l'estabilitat dels ecosistemes, el desenvolupament agrícola i la seguretat alimentària al món (Martín, 2001). Conscient d'aquest perill, al 2004 la Unió Europea redacta el Reglament 870/2004/CE de 24 d'abril amb l'objectiu de conservar, caracteritzar, recollir i utilitzar els recursos fitogenètics del sector agrari (DOUE núm. L162/18 de 30-4-2004). Posteriorment, a Espanya, la Llei 30/2006 de 26 de juliol fa referència al Programa nacional de

conservació i utilització sostenible dels recursos fitogenètics per a l'agricultura i l'alimentació (BOE núm, 178 de 27-07-2006).

2.2.- Varietats locals

Les varietats locals, tradicionals o autòctones contenen tant l'herència de la diversitat genètica com l'herència de la peculiaritat històrica i cultural d'una regió continguda en la seva agricultura (Sánchez, 2009). Es troben en una zona geogràfica determinada i, per tant, són fruit d'una selecció repetida i contínua per part dels agricultors per la seva adaptació a les condicions edàfiques i climàtiques del territori, però també als usos i costums de la població. Per aquest motiu, aspectes culturals com maneig, collita o gastronomia estan associats a aquestes varietats. A més a més, són el resultat de canvis genètics, d'experimentacions i d'intercanvis (Gonzalez, 2007). Els recursos genètics constitueixen un patrimoni insubstituïble que precisa la seva conservació a través del cultiu i la comercialització de llavors o de plantes de vivers d'ecotips.

Tot i que es poden trobar diferents conceptes de varietat local, el més habitual darrerament és considerar que és aquella que ha estat reproduïda pels agricultors durant més d'una generació (30 anys), en una zona geogràfica determinada i que aquests n'han guardat la llavor de forma continuada (Vaqué, 2008). En el cas de les espècies perennes i/o de reproducció vegetativa, es considera que són de maneig local quan els agricultors de la zona les cultiven i multipliquen des de fa més de 60 anys (Reyes, 2009).

Les varietats locals tenen tot un coneixement associat. Aquesta saviesa dels agricultors permet tenir idea de les característiques, els usos i les formes del seu cultiu. Actualment, pot costar aconseguir aquesta informació. Generalment, qui la pot transmetre, són persones d'edat avançada. Fins i tot, de vegades, és massa tard i ja no la poden comunicar. Tanmateix, aquests coneixements són indispensables per poder dissenyar sistemes agraris a nivell local amb una perspectiva agroecològica. Els agricultors de la zona posseeixen una competència professional en les activitats de conservació i ús de les varietats i tecnologies locals que pot contribuir a una producció d'aliments més gustosos i saludables, preservant l'entorn natural (Soriano, 2007).



Imatge 9: Protecció de l'escarola de les gelades. Abans es "colgaven" completament amb terra. (foto A. Ballesta)

2.3.- Situació actual de les varietats autòctones

L'activitat agrícola moderna com es coneix avui en dia s'ha desenvolupat a partir de la segona meitat del segle XX fins arribar a Revolució Verda de la mà de Norman E. Borlaug. Aquest canvi va permetre l'augment de la producció dels cultius a través de la selecció genètica, la producció intensiva en monocultiu, i la utilització de fertilitzants, productes fitosanitaris i herbicides (González, 2007). Simultàniament, els avanços en els coneixements de genètica vegetal i la seva aplicació han anat generalitzant la utilització de varietats millorades. Aquestes aporten majors rendiments, resistència malalties, homogeneïtat, millor conservació.... Com a conseqüència, s'ha produït una dràstica reducció de la superfície cultivada de cultius o varietats tradicionals, adaptats a l'entorn, o, fins i tot el seu total desús. L'entrada de noves varietats a l'agricultura local ha reduït la diversitat tant d'espècies com de varietats cultivades, produint-se progressivament una erosió genètica. En moltes ocasions, el procés és irreversible.

A més, aquesta desaparició de cultius i varietats locals implica la pèrdua de tota la informació i el treball realitzat pels agricultors al llarg de la història. Per exemple, la selecció i conservació de les llavors i, fins i tot la selecció de la varietat, passen a mans dels productors de planters o dels viveristes. Llavors, l'experiència de l'agricultor local es van perdre. No obstant, des del punt de vista agroecològic, els seus coneixements i percepcions són indispensables i necessaris per a la conservació i el maneig propi d'aquestes varietats locals (Soriano, 2007).

La progressiva disminució de varietats locals és un procés propi d'una agricultura intensiva i globalitzada. L'Horta de Lleida, amb les seves característiques pròpies, en podria ser un exemple.

Per protegir les varietats autòctones la Directriu 2009/145/CE de 26 de novembre (DOUE L 314/44 de 27-11-2009) estableix determinades excepcions en l'acceptació i comercialització de varietats autòctones d'hortalisses cultivades tradicionalment en llocs i regions concretes i amenaçades d'erosió genètica. Finalment, el DAR, dins de les mesures agroambientals de la DUN (fitxa interpretativa núm. 5), contempla la concessió d'ajuts als agricultors que conservin i/o mantinguin i comercialitzin conreus tradicionals de fruiters i hortícoles sota risc d'erosió genètica.

2.4.- Conservació dels recursos fitogenètics

Per a un correcte manteniment dels recursos fitogenètics és fonamental comptar amb sistemes de conservació adequats. Els mètodes actuals permeten maximitzar la vida d'aquests recursos genètics en el temps. Es diferencien dues tècniques: la conservació *in situ* i la conservació *ex situ*.

La conservació *in situ* es defineix com el manteniment i la recuperació de poblacions d'espècies en els seus propis entorns (ecosistemes i habitats) naturals. En el cas d'espècies domesticades i agrícoles, permet mantenir les varietats en l'entorn ecològic i cultural en el que s'han desenvolupat les seves propietats específiques (CDB, 1993), el que és un avantatge. Cal, però, que els agricultors de la zona estiguin disposats a mantenir aquests cultius, sovint poc productius i de baixa rendibilitat econòmica. Pot ser un manteniment complex i difícil i pot arribar a precisar recursos econòmics elevats.

La conservació dels recursos fitogenètics fora del seu hàbitat natural es defineix com conservació *ex situ*. És un mètode basat en la recol·lecció de mostres representatives

del cultiu, espècie o varietat per al seu manteniment fora de les condicions naturals on ha evolucionat. Les mostres es poden mantenir tant en bancs de germoplasma com en jardins botànics (Martín, 2001). Aquests tipus de conservació té com avantatge que es pot controlar directament el material vegetal, amb un cost econòmic reduït. En canvi, impedeix la progressiva adaptació i selecció natural a l'hora de reproduir i multiplicar aquests material vegetal, provocant a la llarga una pèrdua de variabilitat genètica i una patent erosió genètica.

Els bancs de germoplasma mantenen *ex situ* tant les espècies cultivades com les silvestres (Pita i Iriondo, 1997). El seu principal objectiu és aconseguir una prolongació de la viabilitat de les mostres emmagatzemades en unes condicions adequades (temperatura i humitat relativa molt baixes). També pretenen promoure i facilitar l'ús d'aquest material.

A Espanya es pot comptar amb el Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF) de Madrid que pertany a l'Instituto Nacional de Investigación Agraria y Alimentaria (INIA). Aquest centre és el responsable de prospectar i recol·lectar les varietats agrícoles autòctones, caracteritzar-les, mantenir i actualitzar-les, impulsar-ne la conservació i la utilització sostenible. A més a més, s'encarrega de la conservació de seguretat de totes les col·leccions actives de llavors de la Red Española de Colecciones. Finalment, des de 1994, el CRF desenvolupa un inventari de col·leccions *ex situ* per al seu Programa de Conservació i Utilització de Recursos Fitogenéticos. 34 institucions de tota Espanya participen a aquest inventari. El departament d'Hortofruticultura, Botànica i Jardineria de la Universitat de Lleida és una d'aquestes institucions, amb un total de 284 entrades de poma (*Malus domestica* Borkh) i pera (*Pyrus communis* L) (INIA-CRF, 2010). Els arbres d'aquesta col·lecció de varietats estan plantats a Gimènells.

D'altra banda, els jardins botànics representen el mètode més antic per conservar *ex situ* els recursos fitogenètics. Es necessita un espai ampli per mantenir els exemplars i és un mètode costós. El Botanic Garden Conservation International considera els jardins botànics com institucions que conserven col·leccions documentades de plantes vives amb fins d'investigació científica, conservació, exhibició i educació. Actualment, són una eina per a la conservació de les plantes i entren en els plans educatius de diferents països (Pita i Iriondo, 1997).



Imatge 10. Guardioles de llavors (Matí Guixé). La inquietud per a la conservació de llavors locals arriba a l'art. Fira de Ceramistes de Verdú. 2008. (foto: D. Tous)

A finals del segle XX, nombroses regions d'Europa i del món prenen consciència de la pèrdua de varietats que els eren pròpies i del patrimoni genètic però també cultural que això representa. A banda de les recol·leccions que puguin haver fet organismes oficials com, a Espanya, el CRF de l'INIA, apareixen varies iniciatives que volen recuperar aquestes varietats. El seu objectiu és identificar-les, multiplicar-les i tornar, fins a cert punt, a cultivar-les, però, a més a més, recuperar la cultura que els és associada. A Catalunya, des del 1990 una desena d'organismes d'iniciativa pública o privada estan fent aquesta tasca. Alguns s'han especialitzat en les varietats pròpies d'una zona geogràfica, altres en un tipus concret de cultius. A la província de Lleida cal destacar l'experiència de Slow Food-Terres de Lleida (Balaguer) i del Planter de Gerri de la Sal.

OBJECTIU DEL TREBALL

Les particularitats edafoclimàtiques, geogràfiques i socials de l'Horta de Lleida li donen una identitat característica que ha permès el desenvolupament d'una agricultura amb uns recursos propis, en certs casos diferents dels de les zones que l'envolten.

L'objectiu d'aquest estudi és la recopilació de informació sobre les varietats autòctones de hortalisses i fruiters propis de l'Horta de Lleida. A més a més, en el cas de les hortalisses i quan sigui possible, es vol iniciar la recol·lecció de llavors d'aquestes varietats per a la seva posterior identificació i conservació. En el cas dels fruiters, es pretén, quan encara se'n puguin trobar exemplars, iniciar-ne la localització amb la mateixa finalitat.

A l'hora, es pretén recuperar la saviesa popular que implicava el cultiu d'aquestes varietats: maneig específic, possibles utilitzacions culinàries i mètodes de conservació. Aquesta informació, associada a la tradició i als costums del món de la pagesia de l'Horta de Lleida, pot descriure una part de la cultura agrícola local i conformar un recurs de desenvolupament per a una agricultura periurbana.

Finalment es volen proposar algunes vies per poder conservar o revalorar aquestes varietats.

Cal citar que aquesta primera prospecció, iniciativa de la Regidoria de Media Ambient i Horta de l'Ajuntament de Lleida-La Paeria, compta amb el suport de l'Àrea de Gent Gran de la Regidoria de Serveis Personals i Salut Pública.

ZONA DE PROSPECCIÓ I METODOLOGIA

3.- Zona de prospecció

La prospecció de varietats tradicionals d'hortalisses i fruiters s'ha dut a terme durant l'any 2010 a l'Horta de Lleida. L'Horta es troba dividida en unes 60 partides (figura 6). En la zona de prospecció no s'inclouen les entitats de Sucs, Suquets i Raimat. Tot i sent part del TM de Lleida, la seva història fa que no es puguin considerar pròpiament Horta amb totes les seves característiques.

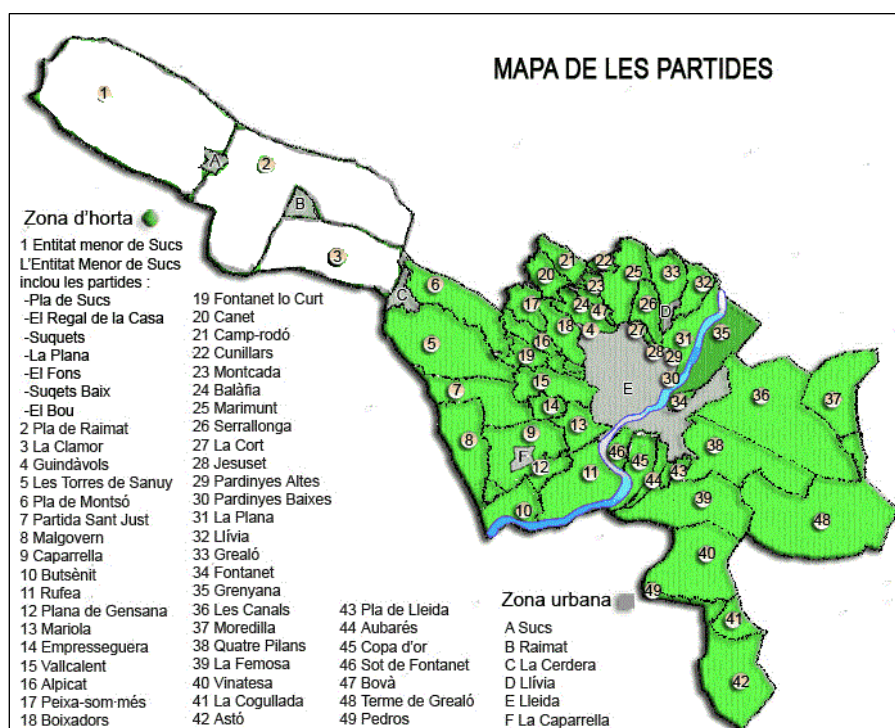


Figura 6. Mapa aproximat de les partides del municipi de Lleida.

A la figura 6 es pot observar com les partides de l'Horta situades al marge dret del riu Segre estan distribuïdes radialment respecte al centre de la ciutat. Els camins les divideixen i, al mateix temps, les comunicaven i comuniquen encara amb la ciutat. A més a més, aquí, el paisatge de l'Horta es compon de parcel·les petites, sobretot a la zona regada per el Canal de Pinyana. El mapa de la figura 7 recalca la mida del parcel·lari, sensiblement més reduït al nord de l'Horta, zona regada per el Canal de Pinyana.

Fins als anys 1970, només es podia accedir al marge esquerre del Segre des de la ciutat per un sol pont. Això, junt amb un canal de reg i una posta en regadiu més recents, expliquen una distribució de les partides i els camins diferents.

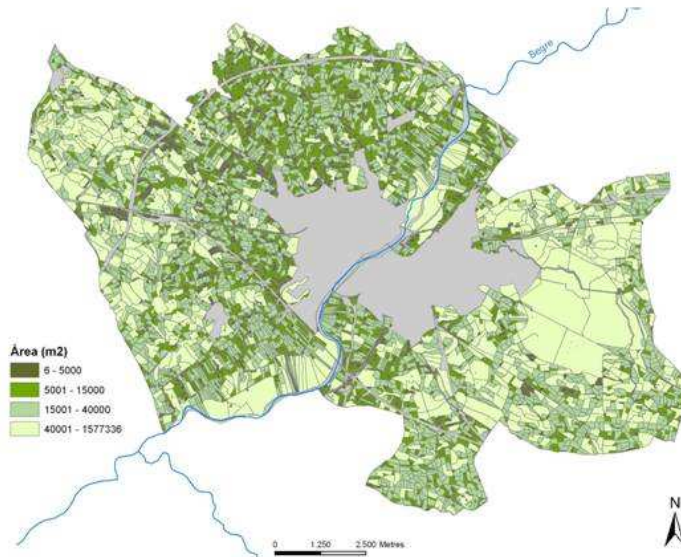


Figura 7. Plànol de l’Horta de Lleida, segons la grandària de cada parcel·la en m2. (Font: Sistema d’Informació Geogràfica Ajuntament de Lleida).

4.- Metodologia

Les persones que poden aportar informació en aquets tipus d’estudi acostumen a ser grans. Aquestes es caracteritzen per haver rebut els seus coneixement principalment a traves de la tradició oral i per haver mantingut en primera persona la saviesa relativa als cultius locals (Soriano, 2007). Segons García (1979), “la font oral es troba en aquelles persones que aporten informació sobre el passat, es manté en la memòria de les persones sense que s’escrigui, i es transmet per mitjà de la narració oral”. A més a més, són les darreres generacions que no veuen els seus coneixements influïts per la informació que transmeten els medis de comunicació actuals que tendeixen a la generalització i l’homogeneïtzació. Per tant, la recerca de varietats locals s’ha basat en la memòria oral d’aquestes persones grans i, per això, el mètode emprat ha estat l’oralitat través d’entrevistes com a mitjà de treball (Sabaté et. al 2008).

Els passos seguits per a la prospecció han estat:

1. Recerca dels informadors
2. Visita de camp
3. Processament de la informació
4. Emmagatzemat del material recol·lectat

4.1.- Recerca dels informadors

Les persones amb major interès per aquest estudi reuneixen les següents característiques:

- Són d’edat avançada
- Són del territori, de Lleida i rodalies
- El seu ofici ha estat principalment l’agricultura

Per arribar a aquestes persones, la Fundació Lleida 21 i l'Àrea de Gent Gran de la Regidoria de Serveis Personals i Salut Pública de la Paeria van organitzar una sèrie de jornades a determinades partides amb la idea d'explicar als jubilats l'objectiu de l'estudi i proposar-los la seva participació. Concretament hi va haver sessions a les llars de jubilats de les partides de Llivia, Rufeia i Raïmat. Donar a conèixer l'estudi ha permès la participació voluntària de les persones interessades. També ha permès tindre una visió més propera de la situació de cadascuna de les partides i verificar que zones com, per exemple, Raïmat no es poden considerar prioritàries en aquest estudi, donada la seva història relativament recent.



Imatge 11. Xarrada a la Llar de jubilats de Raïmat (foto: C. Chocarro)

També es va organitzar una sessió informativa a la pròpia ciutat, on es van exposar altres estudis similars (ERA, Slow Food) per donar a conèixer la importància d'iniciar aquest estudi a Lleida.

Per altra banda, s'han anat localitzant més informadors gràcies a contacte personals i/o directes, a partir de sortides per l'Horta o als mercats dels dijous (al Camp d'Esports) i dissabtes (Barris Nord) També s'ha pogut entrar en contacte amb informadors molt valuosos gracies a les recomanacions de persones entrevistades prèviament. Cal tenir present que per aquesta via de contactes personals i a mida que es vagi tenint coneixement de l'estudi, poden anar pareixen nous informadors.

4.2.- Visita de camp: enquesta i material de suport

Sempre que ha estat possible s'ha entrevistat el informador al seu propi hort o explotació ja que és el seu lloc habitual del treball al camp. Durant l'entrevista, la pròpia conversa porta a visitar l'Hort o els fruiters, confirmants els coneixements transmesos i verificant la màxima informació possible.

Segons les recomanacions de Perdomo (2010), l'entrevista oral ha de ser variable, amb una estructura semi-oberta, i adaptar-se a les característiques de l'entorn i a la persona. És l'eina de treball que serveix per arribar a una conversa fluida entre entrevistador i informador. D'aquesta manera es crea, en la majoria de casos, un ambient de confiança i s'arriba a la transmissió del coneixement sobre la cultura agrària de la zona i les varietats locals.

L'enquesta s'ha estructurat en tres parts:

- Dades personals del informador. Aquestes dades permeten saber quina persona s'entrevista i quins coneixements pot transmetre.
- Cultura agrària local. En aquest moment es dialoga sobre les pràctiques agronòmiques que el informador ha conegut i com han variat al llarg de la seva vida. És un moment important, ja que és quan es dona el clima de confiança i d'interès pel coneixement d'aquesta persona.
- Varietats tradicionals locals. Finalment es parla de les varietats que abans hi havia i com els agricultors les han canviat per altres.

Per a facilitar la presa de dades durant l'entrevista, s'ha confeccionat unes fitxes de camp (veure Annex 1).



Imatge 12: Entrevista a l'hort. (foto: A. Ballesta)

La càmera de fotos i la gravadora s'han utilitzat quan el moment i les condicions podien justificar la seva utilització i sempre que no corria el risc de perdre la confiança de l'entrevista. Igualment, quan ha estat possible, s'han registrat les coordenades UTM de la localització dels fruiters mitjançant un GPS.

Per aconseguir la màxima informació sobre les varietats locals tradicionals i el coneixement associat, s'han seguit les recomanacions de Perdomo (2010):

- La presentació de l'entrevistador: si és a partir d'una persona que coneix el informador, és trenca el gel amb major rapidesa. La conversa ha de ser fluïda i clara per part de l'entrevistador; d'aquesta manera s'eviten les contradiccions del informador.
- La motivació i el interès de l'entrevistador cap a el informador en voler conèixer aquesta informació, tant si és nova per ell com si ja la coneixia.
- Crear un ambient de confiança tal que l'entrevistador pugui treure el seu material de suport sense que el informador es trobi fora de lloc.

- L'acomiadament de l'entrevistador ha de ser d'agraïment per aquest temps compartit i pel coneixement aportat, així com per demanar que per a qualsevol dubte es compta amb la seva col·laboració.

4.3.- Processat de la informació

4.3.1.- Base de dades

Tota la informació registrada durant l'entrevista s'ha transcrit en una base de dades Excel. Aquesta base de dades, anomenada "BD Varietats locals-Horta de Lleida", s'adjunta en un CD. La informació s'ha dividit en sis seccions (que coincideixen en els fulls de l'Excel): enquesta general

- contactes
- entrevistats
- reg
- fitxes hortalisses
- fitxes fruiters

30	Montcada	Manel Rosell	16/02/2010	Manel Rosell	62	636365219	Li
31	Montcada	Manel Rosell	16/02/2010				
32	Montcada	Manel Rosell	16/02/2010				

Enquesta General / Contactes / Entrevistats / Reg / Fitxes hortalisses / Fitxes fruiters

Listo

A cada secció hi ha una sèrie de camps (que coincideixen amb les columnes del full Excel).

A les seccions entrevistats, reg, fitxes hortalisses i fitxes fruiters hi figuren les mateixes dades que a l'enquesta general però únicament aquelles que fan referència als agricultors, al sistema de reg, a les hortalisses o als fruiters respectivament.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	P	Q	R
1	Partida	Hort	Data	Nom i Cognom	Edat	Telèfon	Lloc Naixement	Ofici	Anys hort	Perquè?	Ensenyar	Característiques	Distància	Origen Reg

La fletxa al costat del nom de cada columna permet visualitzar la llista d'entrades per al camp corresponent. També permet veure només les referències d'una entrada en concret. Així, per exemple, en *clickar* la fletxa al costat de "Partida" es poden veure totes les partides de l'Horta on s'han fet entrevistes i seleccionar les que s'han fet a una partida concreta.

Enquesta general: és on hi ha totes les dades de l'enquesta. Hi ha un total de 40 camps. Són els següents:

- A.** Partida de l'Horta on l'agricultor té l'explotació
- B.** Hort: nom del agricultor o de l'Hort. Acostuma a coincidir amb el nom de l'entrevistat
- C.** Data de l'entrevista
- D.** Nom i cognoms de l'entrevistat/da. Acostuma a coincidir amb el nom de l'agricultor
- E.** Edat de l'entrevistat
- F.** Telèfon de contacte
- G.** Lloc de naixement
- H.** Ofici habitual
- I.** Anys que fa que té l'hort/fruiters
- J.** Per què s'ha dedicat a l'agricultura/té l'hort?
- K.** Ensenyar: qui els va ensenyar a cultivar l'hort o els fruiters?
- L.** Superfície de l'hort
- M.** Característiques de l'hort
- N.** Distància de l'hort/fruiters a la vivenda habitual
- O.** Origen de l'aigua de reg
- P.** Tipus de reg: sistema de reg utilitzat a l'hort
- Q.** Tipus de reg: sistema de reg utilitzat als fruiters
- R.** Funcionament: torns de reg/a la demanda
- S. + T.** Preparació de la terra abans/ara: sistema de llaurat
- U. + V.** Adob abans/ara: tipus d'adob utilitzat
- W. + X.** Control m.h.: Mètode utilitzat per al control de males herbes abans/ara
- Y.** Ajudant: comptaven amb l'ajut d'alguna persona a l'explotació?
- Z.** Conserves: en feien conserves o mermelades?

Els camps següent es refereixen a **les hortalisses:**

- AA.** Codi de les hortalisses
- AB.** Cultius a l'hort: espècies hortícoles cultivades habitualment a l'hort
- AC.** Varietat: Nom per el que són conegudes les varietats
- AD.** Les consideren varietats tradicionals de l'Horta de Lleida?
- AE.** Les cultiven encara?
- AF.** Per què les cultiven encara / ja no les cultiven?
- AG.** Característiques d'aquestes varietats
- AH.** Tenen llavors, les guarden?
- AI.** Per què guarden/no guarden la llavor?

Els camps següent es refereixen **als fruiters:**

- AJ.** Codi dels fruiters
- AK.** Fruiter que cultiven/recorden
- AL.** Varietats que recorden d'aquests fruiters
- AM.** Les consideren varietats antigues?
- AN.** Característiques d'aquestes varietats?
- AO.** Observacions per al seu cultiu

Contactes: hi ha les dades dels entrevistats i permet localitzar-los. Hi ha els següents camps:

- A. Partida de l'Horta de Lleida
- B. Nom i cognoms dels entrevistats
- C. Telèfon del entrevistats
- D. Quan trucar, hora més adequada
- E. Contacte: a través de qui s'ha entrat en contacte amb aquesta persona
- F. Adreça aproximada; lloc on es va quedar per a l'entrevista
- G. Observacions personals sobre l'entrevistat o aspectes pendents

Entrevistats: hi ha la informació sobre els entrevistats. Hi ha dades que es poden considerar confidencials. Cal recordar que és la mateixa informació que hi ha a les columnes A-Q de la secció Enquesta General. Hi ha els següents camps:

- A. Partida de l'Horta on l'agricultor té l'explotació
- B. Hort: nom del agricultor o de l'Hort. Acostuma a coincidir amb el nom de l'entrevistat
- C. Data de l'entrevista
- D. Nom i cognoms de l'entevistat/da. Acostuma a coincidir amb el nom de l'agricultor
- E. Edat de l'entrevistat
- F. Telèfon de contacte
- G. Lloc de naixement
- H. Ofici habitual
- I. Anys que fa que té l'hort/fruiters
- J. Per què s'ha dedicat a l'agricultura/té l'hort?
- K. Ensenyar: qui els va ensenyar a cultivar l'hort o els fruiters?
- L. Característiques de l'hort
- M. Distància de l'hort/fruiters a la vivenda habitual

Reg: hi ha la informació sobre el reg als diferents horts visitats. Cal recordar que és la mateixa informació que hi ha a les columnes A, C, D, R-U de la secció Enquesta General. Hi ha els següents camps:

- A. Partida de l'Horta on l'agricultor té l'explotació
- B. Data de l'entrevista
- C. Nom i cognoms de l'entevistat/da
- D. Origen de l'aigua de reg
- E. Tipus de reg: sistema de reg utilitzat a l'hort
- F. Tipus de reg: sistema de reg utilitzat als fruiters
- G. Funcionament: torns de reg/a la demanda

Fitxes hortalisses: hi ha la informació facilitada sobre les varietats d'hortalisses que els agricultors han considerat locals. També hi ha informació sobre si s'ha pogut recollir una mostra de les llavors o no. Cal recordar que és la mateixa informació que hi ha a les columnes AD-AF, C, D, R-U de la secció Enquesta General. Hi ha els següents camps:

- A. Codi assignat a la hortalissa
- B. Cultiu: espècie hortícola
- C. Varietat: Nom per el que és coneguda la varietat
- D. Data de l'entrevista

- E. Partida de l'Horta o l'agricultor té l'explotació
- F. Nom i cognoms de l'horticultor
- G. Observacions sobre si s'ha pogut obtenir una mostra de la llavor o no

Fitxes fruiters:

- A. Codi assignat a la hortalissa
- B. Fruiter: espècie
- C. Varietat: Nom per el que és coneguda la varietat
- D. Observacions diverses com característiques de la varietat, si s'ha pogut fotografiar,.....

4.3.2.- Fitxes de prospecció d'hortalisses i de fruiters

Per altra banda, s'han creat unes fitxes de prospecció (veure Annex 1) per a les varietats autòctones d'hortalisses o fruiters on s'ha anotat tota la informació transmesa pels agricultors. Inclou més anotacions que a la base de dades. Quan el informador posseeix material genètic de la varietat i n'ha facilitat una mostra, hi ha la data a la casella "Data Presa de mostra". En el cas dels fruiters i quan aquests han pogut ser localitzats geogràficament, s'han anotat les coordenades UTM a la casella corresponent. A més a més s'han afegit fotografies de l'hortalissa i fruiter quan l'època de prospecció ho permetia.

Aquestes fitxes estan codificades per assegurar-ne la traçabilitat:

- Hortalisses: 2-3 dígits numèrics (ordre numèric de recol·lecció o prospecció), H (referent a Hortalisses) i 10 (referent a l'any de prospecció)
- Fruiters: 2-3 dígits numèrics (ordre numèric de prospecció), F (referent a Fruiters) i 10 (referent a l'any de prospecció).

Aquestes fitxes degudament complimentades estan recollides a l'Annex 2. També es poden trobar al CD adjunt.

4.3.3.- Emmagatzemat del material recol·lectat

En els casos en els que ha estat possible recol·lectar una mostra de llavor, aquestes s'han col·locat, degudament etiquetades, en condicions controlades de temperatura, humitat i foscor al Laboratori d'Ecologia de l'ETSEA-UdL. Quan el que han cedit els agricultors és material vegetal, aquest s'ha plantat en testos i es conserva actualment a un dels Hivernacles de l'ETSEA-UdL. Es preveu traslladar-lo properament al Jardí Botànic-Arborètum del Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida (Ajuntament de Lleida i Universitat de Lleida).



Imatges 13 i 14: Mostres etiquetades conservades a l'ETSEA (fotos: C. Chocarro)

RESULTATS DE LA PROSPECCIÓ

5.- Explotacions entrevistades

La prospecció realitzada a l'Horta de Lleida durant l'any 2010 ha visitat 20 partides on s'han fet un total de 38 entrevistes diferents, sense comptar aquelles explotacions que es van visitar dues vegades per aconseguir més informació, fotografiar plantes o anotar les coordenades geogràfiques dels fruiters. S'ha pogut comptar amb la participació de 43 informadors o informadores.

5.1.- Informadors i informadores

Es van classificar els 43 informadors per grups d'edat i per gènere (taula 4). L'organització de l'entrevista oral i la informació rebuda va variar en funció d'aquestes dues variables.

Taula 4. Nombre d'informadors entrevistats segons grup d'edat i gènere

Grups d'Edat	Dones	Homes	Total
< 50	1	2	3
51 - 65	0	7	7
66 - 80	7	17	24
> 80	3	6	9
TOTAL	11	32	43

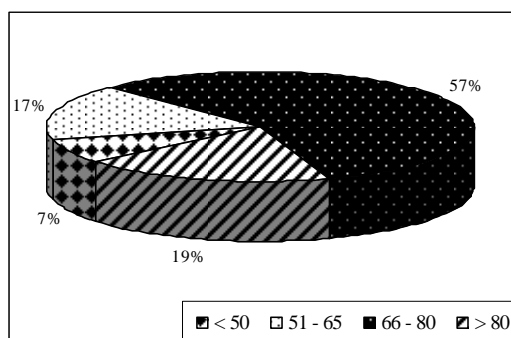


Figura 8. Percentatge d'informadors entrevistats segons grup d'edat

Respecte als grups d'edat (taula 4, figura 8), es pot veure com la majoria dels entrevistats superen els 66 anys. Es poden diferenciar quatre grups:

- Els majors de 80 anys: són persones per a qui l'educació s'ha basat en la paraula oral i, per tant, són coneixedors d'allò que han vist i escoltat.
- Entre els 66 i 80 anys: són persones per a qui l'educació ha estat una barreja entre la transmissió de coneixement oral i escrit. Per a elles, la informació transmesa oralment és important.
- Entre els 51 i 65 anys.

- Menys de 50 anys. Aquests dos darrers grups es caracteritzen per estar formats per persones amb coneixements relativament actuals, tot i essent conscients de l'existència de les varietats antigues.



Imatges 15-18: Els informadors acostumen a ser persones grans (P.Gavilán i A. Ballesta)

Els resultats ens mostren que un 57% d'informadors es troba entre els 66 i 80 anys, essent el grup d'edat majoritari. Les persones de menys de 65 estan poc disponibles per realitzar aquest tipus d'entrevista per qüestions laborals o per interès a la temàtica. Per altra banda, cal tenir present que les persones de més de 80 anys són menys nombroses per qüestions demogràfiques i són, a més a més, les més difícils de trobar per problemes de salut, de mobilitat i d'autonomia. Tot i això, són aquelles persones que poden aportar més coneixements a aquest estudi i que disposen d'una informació que és important i urgent de registrar.

Aquesta tendència d'edats és similar a les que comenten altres grups que han fet en recerques semblants. A Euskadi, van realitzar una prospecció als anys 2005-2006 sobre varietats antigues, el 80% dels entrevistats tenien més de 60 anys (Rodríguez et, al 2007). D'aquestes persones, moltes ja no poden aportar els seus coneixement avui en dia. Respecte als joves agricultors, alguns mostren interès per l'estudi, tot i que la seva preocupació actual és poder viure de l'agricultura i de professió d'agricultor.

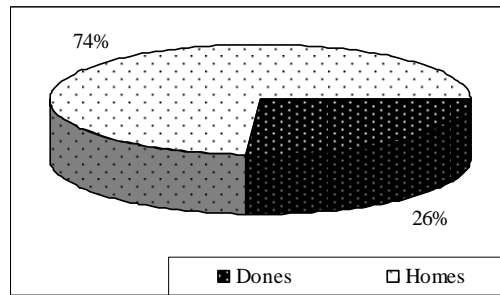


Figura 9. Percentatge d'informadors segons el gènere.

A la figura 9 es pot apreciar com més d'un 70% dels informadors en aquesta recerca han estat homes. Aquí també, el gènere ha diferenciat la població. Tant els homes com les dones han treballat al camp, però cadascú té el seu paper i, per tant, la informació aportada també ha variat. Els homes han aportat els coneixements de les pràctiques agrícoles: dates de sembra i plantació, com preparar la terra, el planter, l'abonat, portar el maneig del reg, saber com empeltar els fruiters... són activitats que han realitzat tota la vida. En el cas de les dones, generalment la informació aportada està relacionada amb la cultura i la gastronomia. També han aportat l'experiència sobre quan recol·lectar, com conservar i seleccionar determinats cultius de l'hort, com fer la conserva dels aliments, descriure les diferents varietats, etc.

Acosta i Díaz (2008) també descriuen aquesta diferència entre homes i dones, i ho il·lustren amb els criteris per diferenciar les varietats d'albergínia. En el cas del homes, els criteris de valoració davant una varietat són la rusticitat i la resistència per produir-la, mentre que per la dona és el sabor i la suavitat.

En el moment de l'entrevista, s'ha tingut present el lloc de procedència i l'ofici d'aquestes persones (taula 5). Aquesta informació permet a l'entrevistador situar la persona en el moment de l'entrevista i localitzar en el temps la informació relacionada amb les varietats antigues tradicionals.

Taula 5. Nombre d'informadors entrevistats segons grup d'edat, procedència i ofici.

Grups d'Edat	Procedència		Ofici			
	Lleida i rodalies	Altres	Pagès/a	Pagès/a i altres	Relacionat amb el camp	Altres
< 50	2	1	2	0	1	0
51 - 65	5	2	3	3	0	1
66 - 80	21	3	17	4	3	1
> 80	6	3	6	1	1	1
TOTAL	34	9	27	8	5	3

Pel que fa el lloc d'origen dels entrevistats, es poden diferenciar dos grups:

- Lleida i rodalies: són persones nascudes a la ciutat o rodalies, per tant, pertanyen al territori de tota la vida.
- Altres: són persones que han nascut en municipis que es troben a llargues distàncies de la ciutat (per exemple Galícia). No obstant, la majoria d'aquestes persones viuen des de la joventut a l'Horta de Lleida.

Més del 75% de les persones enquestades són originàries de Lleida o rodalies i hi ha viscut tota la vida (taula 5) S'ha de destacar, però, que en el grup d'entre 66 i 80 anys, les persones originàries de Lleida són un gairebé el 100%. Per les persones d'altre orígens, l'arribada a l'Horta ha representat un canvi a la seva vida. Això els permet diferenciar els coneixements relacionats amb el camp i les varietats conreuades del seu lloc de procedència i de Lleida.

Respecte a la classificació per l'ofici habitual, cal fer esment que tots els entrevistats provenen de famílies pageses i tenen coneixements en aquest àmbit. A partir d'aquests orígens, es poden diferenciar quatre grups d'agricultors:

- Pagès: la persona que tota la vida s'ha dedicat al treball al camp
- Pagès i altres: la persona que tota la vida ha treballat al camp però que durant uns anys va treballar en un altre ofici
- Relacionat amb el camp: la persona que ha treballat en una professió lligada al sector agrari: enginyer tècnic, viverista, etc.
- Altres: persones que han treballat en altres sectors no relacionat amb l'agronomia, tot i que aquestes persones són coneixedors del treball del camp ja que l'han vist tota la vida.

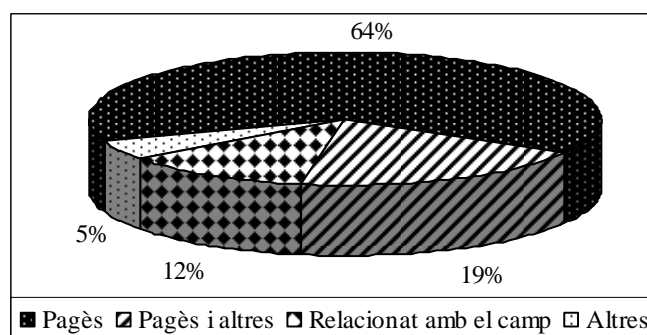


Figura 10. Percentatge d'informadors entrevistats segons l'ofici.

Els resultats mostren (figura 10) que més del 60% de les persones entrevistades són pagesos de tota la vida. S'ha pogut observar com, a mida que la professió queda més allunyada del sector agrícola, el coneixement oral antic es fa més difós.

5.2.- Zona prospectada i sistema de reg utilitzat

A la figura 11 es pot observar com les entrevistes s'han distribuït bastant uniformement a la zona d'estudi. Cal tenir present que en determinades zones o casos, una primera visita ha permès descartar l'enquesta ja que les característiques de l'explotació o de l'agricultor feien que no era possible registrar coneixements o recollir llavors o material vegetal. El nombre d'explotacions visitades és més elevat al marge dret del Segre i al Nord de l'Horta. A l'Est de la ciutat hi ha un nombre important de infraestructures, tant viàries com zones industrials. Aquestes han implicat una desaparició de sòl agrícola que explicaria en part que s'hi hagi pogut fer poques entrevistes. Per altra banda, algunes entrevistes s'han fet a la ciutat ja que el informador ja no viu a l'Horta. En aquests casos, les persones han pogut transmetre informació però no es pot preveure una continuïtat de cultiu. Finalment, cal tenir

present que la majoria dels informadors no compten amb uns fills que segueixin la tradició del treball agrícola a l'Horta de Lleida.

Sovint, les prospeccions de varietats autòctones es refereixen a zones que inclouen diferents municipis i, fins i tot, comarques. En el cas de la prospecció de l'Horta de Lleida, en canvi, l'estudi és a nivell local. En aquest sentit, els resultats obtinguts permeten tindre una visió més concreta de la situació actual.

La taula 6 mostra el nombre d'entrevistes que s'han fet a les partides de l'Horta en aquesta primera prospecció. Hi ha partides de grandàries molt diferents i, en conseqüència de superfície agrícola i nombre d'explotacions diferents. Fins i tot hi ha partides on la zona agrícola pràcticament ha desaparegut, engolida per la ciutat. També n'hi ha on el nombre de parcel·les abandonades és elevat degut a la pressió immobiliària i a l'actual situació del sector. Es pot apreciar com el mostreig s'ha fet de manera bastant distribuïda però, sobretot, s'observa com l'esforç d'una reunió conjunta del jubilats de la partida acostuma a donar els seus fruits, aspecte a tenir en compte per continuar la prospecció.



Foto 19: Horts intercalats entre els fruiters. Partida d'Alpicat. (foto: A. Ballesta)



Foto 20: Camp de faves. Partida de Vallcaient (foto: J. Lloveras)

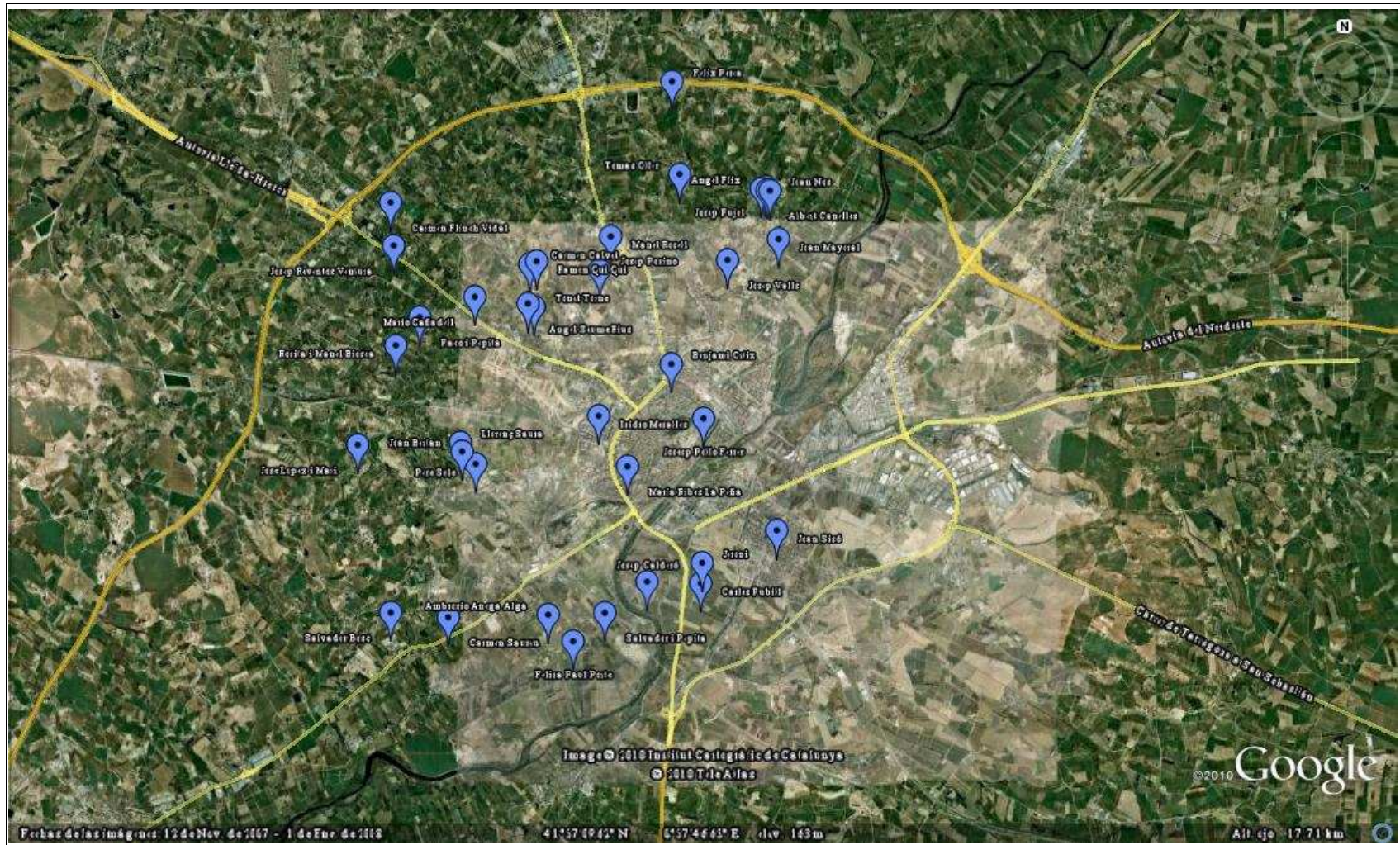


Figura 11. Localització de les entrevistes realitzades durant aquesta prospecció

Taula 6. Nombre d'entrevistes a les diferents partides¹
(desembre 2009-desembre 2010)

Partida	Nombre d'entrevistes
Alpicat	2
Balàfia	5
Boixadors	2
Butsènit	-
Campredó	-
Canet	-
Caparrella	1
Copa D'Or	3
Cunillars	1
Empresseguera	3
Fontanet	-
Fontanet lo curt	2
Granyena	-
Grealó	-
Gualda	-
<i>La Bordeta</i> ⁽²⁾	1
La Cort	-
La Femosa	-
Les Canals	-
Llívia	4
Malgovern	1
Marimunt	2
Mariola	-
Montcada	1
Moredilla	-
Pardinyes altes	-
Pardinyes baixes	-
Peixasomes	1
Pla de Montsó	-
Plana de Gensana	1
Plana del Bisbe	1
Quatre Pilans	-
Rufea	5
Sant Just	1
Sant Ruf	-
Serrallonga	1
Sot de Fontanet	1
Torres de Sanuy	-
Vallcalent	-
Vinatesa	-
Nom d'altres partides on no s'ha fet cap prospecció: Astò, Aubarés, Aural, Bovà, Campana, Coma Juncosa, Falda de Gardeny, Fita Blanca, Guindàvols, Jesuset, Jussana, La Cogullada, Lengua Enjuta, Mangraners, Miracle, Pedròs, Perera, Pla del Batlle, Pla de Lleida, Pla del Sastre, Pla de la Vilanoveta, Pla de Raimat, Pla de Sucs, Puigbordell, Rossinyol, Secà de Sant Pere, Sucs, Suquets, Suquets Baix, Torre del Frares	

(1): La llista de noms de les partides s'ha fet a partir de Vicedo et al. (1999), l'Enciclopèdia Catalana, El Xop i <http://sostenibilitat.paeria.cat/horta>

(2): La Bordeta no figura com Partida però és el nom que va comunicar l'entrevistat

Les explotacions dels entrevistats es caracteritzen per ser regades per diferents canals, però domina la zona regada per el canal de Pinyana (figura 12).

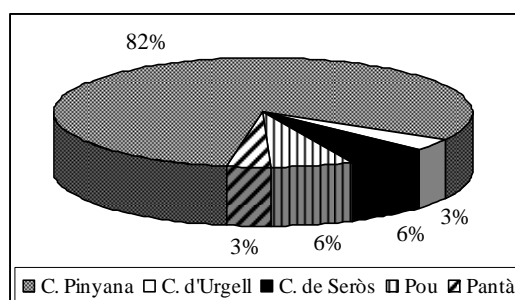


Figura 12. Percentatge d'informadors entrevistats segons l'origen de l'aigua de reg

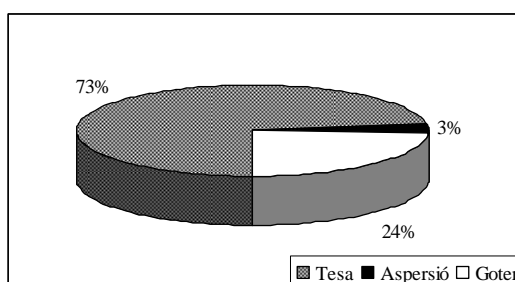


Figura 13. Percentatge d'informadors entrevistats segons el sistema de reg utilitzat a l'hort

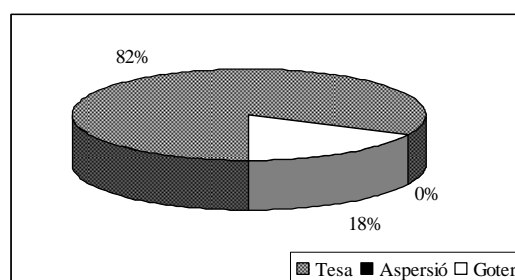


Figura 14. Percentatge d'informadors entrevistats segons el sistema de reg utilitzat als fruiters

El sistema de reg emprat es diferencia segons si es tracta d'horts o de parcel·les de fruiters (figures 13 i 14). Es pot observar com més del 75% de les explotacions prospectades es reguen per gravetat, tant en horts com en fruiters. A més, l'organització d'aquest reg és per torns i, en la majoria de casos, manual. La planificació en el cas del canal de Pinyana no queda gaire clara, ja que la informació transmesa a les entrevistes no especifica uns torns concrets. Respecte al reg localitzat, es pot trobar tant en hort com en fruiters i, en la majoria de casos, correspon a agricultors joves que han invertit en una millora de la seva explotació.

Finalment, la taula 7 descriu l'explotació segons si s'hi produeixen fruiters, hortalisses o ambdues coses. Es pot veure com les persones que ja no disposen ni d'hort ni de fruiters acostumen a ser grans. També es pot observar com les persones que només tenen hort són les més nombroses i que s'hi dediquen fins una edat avançada, encara que només sigui per al consum familiar. Convé afegir que sovint els informadors tenen un hivernacle més o menys important i que acostumen a fer els seu propi planter. Finalment la majoria dels entrevistats viuen al costat de l'explotació.

Taula 7. Característiques de les parcel·les de conreu i situació respecte a la vivenda segons grups d'edat dels informadors

Grups d'Edat	Característiques de l'explotació				Situació de l'explotació		
	Ni hort ni fruiters	Només Hort	Hort entre fruiters	Fruiters i hort separat	A la Torre on viu	<2km vivenda	>2km vivenda
< 50	0	1	1	0	2	0	0
51 - 65	1	3	1	2	6	0	0
66 - 80	4	5	3	9	15	1	1
> 80	1	4	2	0	5	0	1
Total	6	13	7	11	28	1	2

6.- Cultura agrícola local

Es recullen aquí alguns aspectes de la cultura agrícola popular que han explicat els agricultors al llarg de les entrevistes. D'una banda són aquelles feines del camp que són completament diferents de les de l'agricultura actual, concretament la preparació del terreny i el tipus d'adobat utilitzat. D'altra banda, són fases del maneig dels cultius que els agricultors fan cada vegada menys i deixen a mans d'empreses especialitzades com la preparació del planter o la selecció i conservació de les llavors. Per a la transcripció de les explicacions s'ha intentat mantenir el més possible les expressions dels entrevistats.

6.1.- Preparació de la terra

Els agricultors separen claríssimament el que era el treball de preparar el camp per a la sembra o plantació abans de la mecanització i després. La compra del primer motocultor o tractor a l'explotació va provocar un canvi radical a la seva feina i ho recorden. Abans, només podien comptar amb la tracció animal. A la pregunta "Com preparaven la terra abans" hi ha hagut les següents respostes:

Amb el bou, els animals, dos mules i un arreu

Llauràvem amb dos animals. Després es passava una fusta. Al final un rodet o rasquet

Amb l'arreu i l'aixada

Es fangava: eina manual de tres pues

Amb la grinyeta

Amb mula i aladre pel cereal

6.2.- Sembra i preparació del planter

Cogombre (Pepino): En safates de planter, a cada forat posar 2-3 llavors i quan han germinat, deixar només una planta. La safata sempre tapada.

Posar les llavors a estovar en un drap fent una "munyiqueta" per a que grillin. Llavors posar les llavors en testets i transplantar.

Enciam: fer a terra un foradet i regar, posar un pessic de llavors i tapar amb el dit. Quan són altres, deixar-ne una.

Mongeta: sembrar directament al lloc, 3-4 llavors al mateix lloc, 2-3 dits de fondària.

Pastanaga: primer fer un assaig en un test per saber si germina molta o poca llavor. Sembrar a mà i després aclarir.

Tomàquet: al hivernacle o tapant al menys a la nit per evitar el fred.

Posar a estovar un parell de dies en una "munyegueta". Sembrar en torba i posar sobre la calefacció. Abans es posava sobre el femer.

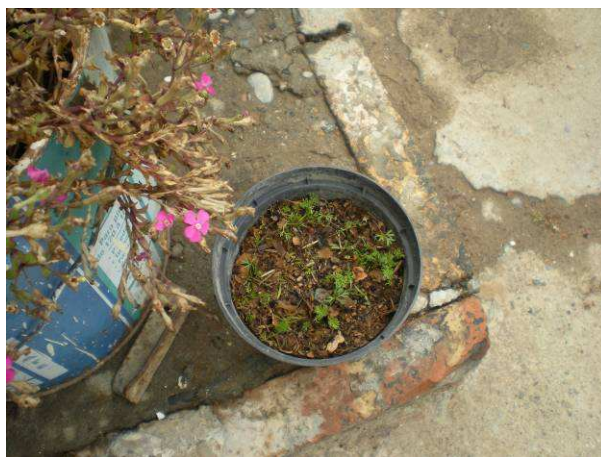


Foto 21: Assaig de germinació de pastanagues (foto A. Ballesta)



Foto 22: Planter d'arrel nua de meló (foto P. Gavilán)

All: lluna em quart creixent

Maduixa: planten els llucs de l'any anterior. Canviar les plantes cada 2-3 anys

Pataca: no cal sembrar. Es planta una pataca i s'escampa sola. S'ha d'enterrar sense grillar. Si no es cull tronen a sortir.

Espàrrec: On hi havia una esparreguera, quan s'asseca, cremar. Llavors estovar la terra del voltant, fer un munt i hi sortiran els espàrrecs.

6.3.- Tipus d'adobat

Abans de l'aparició i generalització dels adobs químics, tots els mètodes que permetessin aportar nutrients a les plantes eren vàlids. Si hi havia animals a l'explotació, no era complicat aconseguir l'adob. Quan no n'hi havia o no era suficient,

era més problemàtic. Els diferents agricultors expliquen el que veien fer o els havia tocat fer:

Fem d'animal (conill, vaca, gallina): es deixa "podrir" o "bullir" un any, remenant dos o tres cops en lluna vella per a que "podreixi". Si es fa en lluna nova, queda de color blanc i la palla no es descomposa. Un cop "podrit" s'escampa amb forques i es llaura. Si es tira el fem sense "podrir" hi ha el perill de matar les plantes, ja que quan el fem fermenta s'encén i té molt poder. També es pot fer "podrir" sense remenar. En aquest cas cal començar per un costat del munt tirant fem i terra; després es va agafant per l'altre costat del munt que esta més "podrit" perquè porta més temps.

Fem de granja: principalment es diu de granja quan parlen de fem de boví. Aquest també es deixa "remenar" durant un any i es volteja en lluna vella. Si es remena en lluna nova no es "podreix". Sempre es posa a l'hort un mes abans de plantar.

Fem de pota rodona: aquest fem es d'animals que tenen la pota rodona: cavall, mula... Per fer el fem, es feia un munt, es tirava una capa de sulfat de ferro i es regava una mica. Es tirava abans de començar el cicle de cultiu. S'escampa amb la forca. Una altra opció és en regar. Es desfeia amb les mans i aigua i s'escampava amb el l'aigua de reg.

Xerri: és el fem de corder. És un fem molt bó i s'utilitza per començar el cicle de cultiu; també per fer planter. Abans d'utilitzar s'ha de remenar dos o tres cops. És guarda en una bassa amb aigua.

Fem comunal: es treia de les comunes de la ciutat. Els nens eren els encarregats d'anar-lo a buscar. Per abonar el camp, s'hi anava i es posava en barrals de fusta. Després es tiraven al camp en el moment de regar. S'utilitzava per l'hort. Feia molt mala olor.

Formiguer: consisteix en fer muntanyes amb brossa i llenya i cobrir-ho de terrossos de terra. Es deixa cremar durant dos o tres dies i s'escampa pel camp. Serveix per desinfectar, per exemple les llavors. Dona molta feina, ja que s'han de fer els terrossos i anar cremant.

Suc: és el "pixum" de les vaques de la granja. Amb una portadora es tira als arbres o fins i tot es pot posar a l'aigua de reg.

Peix: es posa una arengada al costat d'una planta i aquesta creix molt bé. Es tracta de posar un animal mort.

Cendra de l'estufa: la cendra es pot utilitzar per als alls. Quan han germinat s'hi fa un cavalló on es posa la cendra.

6.4.- Rotacions i associació de cultius. Altres aspectes de maneig del cultiu

Els agricultors acostumen a respectar les rotacions com a mètodes tradicional, i abans l'únic mètodes, de protegir els seu cultius de plagues, malalties i males herbes.

Enciam: cada any a un lloc diferent de l'hort.

Maduixeres: cada 3-4 anys canviar de lloc

Mongeta: no repetir el lloc

Ceba: canviar-les de lloc

Tomata: mai després de cogombre (pepino)

Enciam al costat de tomàquets.

Es enciams es lligaven amb bova quan no existien les gomes.

6.5.- Selecció de les llavors

Bròquil: seleccionar les 5-6 plantes millors, marcar-les i deixar que facin llavor. El ideal seria tapar-les. Deixar les plantes aïllades.

Alternen un any bròquil, un any col. Així, en ser una al·logama, les abelles no el pol·len.

Cogombre (pepino): la llavor està "feta" quan el "pepino" està ben madur, groc amb el "maneguet sec". Guardar fins desembre, tallar i rentar. Posar les llavors a un drap i posar a l'estufa de llenya 2-3 dies per a que se sequin.

Guarden llavor del cogombre que s'oblida de collir, deixar madurar, guardar, tallar per la meitat, agafar la llavor, esbandir una mica i deixar assecar.

Enciam: deixar les mates més guapes. A l'agost, en ple dia, quan la llavor és mot seca, sacsejar per collir-les.

A lienciam negre costa obtenir les llavors ja que cauen abans que madurin.

Fava: guardar les tavelles que tenen 5 o més llavors. Posar en un sac i penjar.

Meló: quan un meló te bon gust, guardar la llavor. Rentar i posar en un paper o cartró que s'assequin a l'ombra

Mongeta: quan es trenca la beina, deixar secar la llavor. Triar les que tenen millor ganxet.

Deixar secar la beina a la planta

Pebrot: seleccionar el pebrot més gran i que no ha tingut malalties

Tomàquet: triar el pom de tomàquets més uniforme en mida i forma. Tallar els tomàquets, treure la llavor i rentar amb aigua. Escampar en un paper i deixar secar.

Triar els dos primers poms de la mata per guardar llavor. Secar en un drap.

Posar les llavors 24 h en aigua, després colar.

Deixar madurar els tomàquets més bonics. Assecar-los en un paper.

Seleccionar tomàquets del primer pom, que no tingui esquerdes. Deixar madurar bé i agafar les llavors del mig. Netejar amb aigua, colar i deixar que s'assequin al mateix colador.

6.6.- Conservació de les llavors

En pot de vidre, etiquetat.

Penjant al garatge el paper on s'han quedat enganxades en assecar-se les llavors.

En pots i a la nevera.

En un sac de roba dins d'un pot de vidre.

En sacs de roba.

Tomàquet, guardar el fruit directament, penjat; no la llavor.

Beines de fava penjades.

Les llavors de carabassa, quan estan seques, "trinquen"

Les llavors de bròquil màxim dos anys.



Foto 23-26: Mostres de llavor guardes per els agricultors degudament etiquetades (fotos P. Gavilán i A. Ballesta)

6.7.- Cultura culinària local lligada als productes del l'Horta

Al llarg de les entrevistes s'han pogut anotar aspectes culinaris o sistemes de conservació utilitzats a partir del productes de l'hort o dels fruiters. En aquest cas, les persones entrevistades són generalment dones de certa edat, que expliquen, amb molts detalls i consells, amb quins productes de l'hort podien preparar conserves i com ho feien. Continuen generalment a aplicar-ho a la cuina actual, encara que amb les eines actuals (congeladors, batedores,...). Es poden separar els productes dolços dels salats; els que es conserven sencers dels que es trituren; els que s'esterilitzen dels que se sequen; les conserves en sal o en vinagre ...

S'anoten a continuació diferents receptes o consells. Si bé generalment les entrevistades s'expressaven en primera persona (faig, pelo, fico,...) o en tercera persona (fas, poses, ...), s'ha transcrit en impersonal, per a uniformitzar. La resta d'expressions pròpies de la llengua local s'han mantingut.

Elaboració de mermelades i conserves

Per fer bé la conserva

1. Es fica una etiqueta amb la data per saber quan ho vas fer.
2. "S'apreta" bé els pots, es posen a bullir al bany maria als 10-15 min i es deixen en remull.
3. Al fons del "caldero" es posen herbes per a que no es trenquin els pots al bullir
4. Si hi ha una capa blanca quan s'obre el pot de conserva, vol dir que no es pot menjar.

Per envasar les mermelades

"la gota, lo fil": quan fa un filet i no cau, vol dir que no cal bullir per conservar-ho. Perquè abans no hi havia pots ni tapes, tot es feia en ampolles.

Elaboració de Mermelades

Préssec: es pelen els préssecs madurs i es fan a tallets. Es fiquen a la cassola i es posa 600g de sucre per kg de préssec. Quan arrenca el bull i el préssec queda tou, es passen la "turmix". Es deixen refredar i es fiquen en potets.

Albergínia: s'agafen les albergínies petites, les últimes de la mata. Es treu allò que tenen i es bullen amb una mica de sal. S'escorren i es fiquen en un cassolet de sucre. Es menja així, és molt dolç.

Tomata: s'agafa el tomàquet i se'n treu les llavors, es deixen escórrer i es deixen bullir, molta estona, ficant sucre. "Tant per tant" no, perquè queda massa dolç.

Maduixa: no es trituren; es fica el sucre i a bullir fins que agafa la textura. Es fiquen al pot i es torna a bullir.

Síndria: s'agafen la pela de la síndria, lo blanc amb una mica de roig. Es fa a trossets i es bull amb sucre. Es pesa, cada tres kg de síndria fa 1kg de sucre. Quan es veu que s'acaba l'aigua es posa al pot. Es per a postres, amb un bocinet de pa. Es deixa bullir el pot 10 minuts.

Albercoc, pruna: també en feien mermelades

Codonyat, expliquen diferents versions, amb les seves variants pròpies de la cultura culinària:

S'agafa el codony i es pela. Se'n fan bocins i es posen a bullir. Es fa la pasta amb la "turmix" i es posa un kg de sucre per kg de codony. Un truc: posar la pasta al plat i girar-lo; si no cau vol dir que esta ben fet. Llavors es posa a refredar en el pot i ja el tenim.

Per menjar en postres o per fer panellets.

Es posa el codony a trossos dins l'olla exprés. Es fica 1kg de codony per mig kg de sucre i una miqueta d'aigua. Es passa per la "turmix". Per fer el motllo es pot utilitzar un cartró de llet i s'aboca dins. Es deixa refredar i ja està.

El codony ben net i a trossos amb la pell. Es pesa i per cada 3kg de codony es posa 1,5kg de sucre. Es deixa la barreja tota la nit. Pel matí té un color marró, llavors es posa a bullir mig hora. Es passa la "turmix", es posa al pot i es deixa refredar.

Codonyat de pera: es fa igual, el que passa que no qualla tant. Es bo perquè no és tant fort, i es pot anar al lavabo. S'ha d'utilitzar pera d'hivern.

Fruits secs

Panses: Triar el raïm un per un i treure lo granet. Varietat "corinto". Es treu el ramet, quan estan seques. Llavors escaldar, eixugar i ficar al pot. Si s'ha de guardar més de 4 mesos congelar i dura millor.

Varietat "collento" (sense pinyols). S'agafa el raïm quan esta madurat, es posa els granets de 3 o 4, s'escampen bé en un paper, per assecar-ho al sol durant el dia; durant la nit s'arregla. Quan esta arrugadet, com sec, treure tots els maneguts i rentar. Llavors encendre el forn i quan esta calent, apagar i ficar les panses.

Figues seques

Es bullen al bany maria i s'assequen. "S'apreten un poquet" i es posen per assecar al sol.

Prunes seques

S'assequen al sol durant uns dies, després es bullen i es congelen. S'utilitzen per fer guisats.

Almívar de Fruites: préssec, pera. Aquí hi ha varies versions pel que fa proporcions de sucre, fruita i aigua. Coincideixen, però, en la manera d'aconseguir que els fruits no siguin massa tous.

Per fer l'almívar, posar per cada kg de sucre, 1 kg d'aigua.

La fruita ha de ser una mica verda.

Pelar el préssec i tallar en trossos. Per ficar en el pot, primer posar una cullera gran de sucre, llavors posar el préssec i a la meitat de pot, una altra cullera de sucre. Per acabar ficar aigua, tancar el pot i després posar el pot al bany maria. En arrencar el bull treure el pot; si es deixa el préssec queda tou.

Pelar, talla a bocins, dos cullerades de sucre, omplir el pot amb aigua i quan arrenca el bull, retirar el pot. Si es deixa el préssec queda tou.

Pela el préssec i en una cassola, posar el sucre i deixo. Ell mateix fa suc. Ficar al pot i fer bullir. Quan arrenca el bull treure sinó queda massa tou.

Només arrencar el bull treure, sinó queda tou. L'aigua que es posa al pot, primer ficar-la amb un tros de préssec per a que agafi gust i treure. Llavors ficar l'aigua.

Nous i ametlles torrades

Es fiquen a la paella amb una goteta d'oli, i a poc lent, vigilant.

La incorporació dels nous equipaments a la cuina fa que una senyora expliqués que les feia al microones, tot vigilant.

Nous ensucrades

Tirar les nous a la paella, posar-hi una cullera d'oli. Llavors "s'empega" a la nou. Tirar el sucre i quan es veu fet, es tira al marbre per a que es refredi.

Sucs:

De Préssec: fer bullir una mica el préssec i triturar. Després fer bullir aigua amb llimó, colar un cop triturat i ficar el sucre, lo que es vulgui de quantitat. Quan es té, es posa al pot i es fa bullir.

De tomàquet: primer pelar i fer a talls. Es fan coure i es passen per el "turmix" i s'omplen els pots. Per bullir posar un drap al fondo per a que no toqui el pot i deixar que bulli durant 15 minuts. Es guarda durant 3 i 4 anys. No ha de quedar aigua al fons del pot.

Escaldar el tomàquet i pelar. Treure una mica d'aigua, coure, triturar i al pot.

Passat: Del sofregit i tot del tomàquet, passar pel colador i posar aquell suc al pot.

Elaboració de Conserve:

Olives per menjar:

Ficar les olives en aigua salada. Per salar, agafar una galleda amb aigua i posar un ou, anar posant sal i remenar; quan l'ou ha pujat vol dir que ja s'ha tirat prou sal. Posar les olives al pot, omplir-lo d'aigua i al damunt fenoll i sajolida. Als 15 dies ja es poden menjar. Si hi ha massa sal, les olives també pujaran, per això és important la sal que es posa. En el cas d'olives trencades, s'ha de canviar l'aigua cada dia.

Olives en salmorra (aigua i sal): per cada kg olives, 100 g. de sal. S'ha de cobrir les olives, es posa timó, sajolida, fenoll. Es tapa. Quan es vol encetar el pot s'ha de treure aquesta capa i llavors, ja es poden menjar.

Pataca en vinagre: Es talla la pataca en trossos i es posa el vinagre. Es conserva molt temps: dos anys. I aquesta pataca serveix per amanir i per menjar sol. Va molt bé pels diabètics.

Pebrot escalivat:

Escalivar a la brasa els pebrots, pelar i els ficar al pot, amb el mateix suc i bullir.

Escalivar el pebrot, ficar-lo al pot amb una mica d'oli i, quan trenca a bullir, treure'l.

Tomàquet:

Abans es feia amb ampolles, i amb una canyeta s'apretaven. Per tancar l'ampolla s'utilitzava fil d'emplomar.

Pelar el tomàquet natural i tirar-hi sal; llavors omplir el pot. El tomàquet ha de quedar ben pret, que no quedi aire. Tancar el pot i deixar bullir 15 min. Es pot guardar 3 o 4 anys.

Pelar el tomàquet, netejar i posar al pot. Deixar bullir durant uns 12 o 16 minuts.

Pelar el tomàquet i posar una mica de sal i oli. Quan es posa al pot amb una cullera apretar el tomàquet al pot. Per bullir, posar una "mansana" petita i quan està bullida, treure el pot.

Escaldar-lo, pelar-lo i al pot. Deixar bullir més estona.

Sanfaina:

Amb ceba, alberginia, pebrot verd i roig, i la tomata. Fer i deixar refredar.

Ceba, pebrot i tomata. Sofregit i triturar. Fred, es fica al pot i es fa bullir un quart d'hora. Pels macarrons queda boníssim!



Foto 27: Pots de conserva guardats al magatzem (foro P. Gavilán)

Congelats: La utilització dels congeladors ha simplificat molt l'elaboració de les conserves.

Es congelen pèsols, mongetes tendres, mongetes grogues desgranades, tomàquets pelats, faves, carbassons per a fer puré, espinacs, carxofes, espàrrecs. També fruites: paraguayos, prunes, cireres, maduixes, préssecs.

Per a les verdures, primer fer-los un bull i després congelar.

Per a la fruita sencera, sense pelar. Per descongelar ficar en un got amb aigua.

Begudes alcohòliques

Posar 4 nous verdes en anís sec i sucre. Als 40 dies està fet.

Mostillo: El suc del raïm es fa bullir. Quan bull, ficar nous i una mica de farina, i ficar el suc i remenar poc a poc. Es per menjar a la torrada de pa. Típic d'Aragó.

Ratafia: Posar les guindes i ficar anís sec, uns grans de cafè i deixar 40 dies.

Aiguardent de "pepino": Posar el "pepino" quan és petit dins d'una ampolla, però sense treure'l de la mata. Quan és gran, fer aiguardent que serveix per al mal de panxa. Dura uns 5-6 anys.

Vinagre: Agafar les barrusques (serradures), ficar aigua, durant 15-20 dies i ja es té el vinagre.

6.8.- Dites populars

Al llarg de les visites, els agricultors entrevistats han anat recordant una sèrie de dites populars lligades al treball de camp:

Per Sant Miquel, lo grill als alls

All tendre després de Sant Miquel per tindre'l al setembre.

Si vols tindre un bon aller, sembra'l al gener o al febrer

Si vols una bona col, planta-la al juliol.

Passat San Blas, a fer els planters.

Si menges dos cebes verdes i et tires de la finestra d'alt-baix, si ets un home et tornes una dona.

Per Sant Andreu plega l'arreu (ja no pots sembrar)

L'home que és lluner, no fa palla ni paller.

Si vols tindre un bon favar, fes-ho per la Mare de Deu del Pilar.

Si menjaves set serves, canviaves de sexe.

Lo pagès lo més ruc és advocat.

7.- Varietats d'Hortalisses

A la taula 8 es mostra el llistat de les varietats d'espècies hortícoles que els diferents agricultors han anat citant al llarg de les entrevistes, considerades pròpies de Lleida. Hi apareixen el nom de les varietat tant si aquestes es cultiven encara com si ja no. Es doncs un treball de memòria. Quan els entrevistats han parlat d'una varietat de la que no recordaven el nom o de la que mai l'han conegut, s'ha anotat com "desconeguda".

A la taula 9, es detalla la situació d'aquestes varietats, després de la prospecció feta durant el 2010. Es classifiquen segons:

- Si es cultiven encara i s'ha obtingut una mostra de llavor (o material vegetal)
- Si es cultiven encara però no s'ha pogut aconseguir una mostra de llavor. En determinats casos aquesta mostra està pendent de recol·lectar
- Si ja no es cultiven i, per ara i en base als agricultors entrevistats fins a l'actualitat, s'haurien de considerar perdudes

Aquesta llista de varietats s'hauria de considerar provisional ja que només hi ha la informació facilitada per els agricultors que han estat entrevistats. En continuar la prospecció, és previsible que es nomenin nous cultius i noves varietats considerades autòctones.

Per altra banda, és probable que algunes varietats, considerades locals per els entrevistats, en realitat no ho siguin i també es puguin trobar a altres zones. Els intercanvis de llavors han estat sempre freqüents entre familiars i amics. En el cas de les hortalisses, es considera una varietat local si es cultiva a l'àrea geogràfica des de fa més de 30 anys. De vegades és difícil esbrinar o recordar quant temps fa que l'agricultor la cultiva. Igualment, és possible que per algunes varietats es tracti en realitat de varietats comercials, encara que l'agricultor les cultivi des de fa anys. Faltaria fer un seguiment dels conreus i una caracterització de les varietats per poder-les descriure i comparar.

Finalment, com a qualsevol estudi de varietats, és possible que hi hagi certa confusió de noms. En aquest estudi s'ha registrat el nom que els entrevistats utilitzen habitualment i han donat a conèixer. Pot ser que una mateixa varietat rebi diferents noms segons l'agricultor i pot ser que un mateix nom de varietat es refereixi, en realitat, a diferents varietats. Un estudi més aprofundit de les característiques morfològiques, fisiològiques i genètiques permetria fer-ne les comprovacions. Un exemple serien les nombroses persones que han parlat del Tomàquet de Penjar. És probable que les 7 mostres recol·lectades no siguin en realitat la mateixa varietat, encara que bastant propera. Per altra banda, és possible que el Tomàquet de Lleida i el del País siguin semblants o que es tracti de la mateixa varietat. Per a la Mongeta Cordes o Metrera o Música, s'ha ajuntat els tres noms citats ja que, segons les explicacions transmiseses, es tracta de la mateixa varietat. Igualment, hi ha la possibilitat que les varietats nomenades "desconeguda" siguin equivalents a alguna de les altres citades de les que l'agricultor entrevistat sí recordava el nom.

Les diferents varietats estan descrites a la taula 10 i, més àmpliament, a l'Annex II. El codi (taula 9) permet localitzar la fitxa de cada mostra o varietat.

Taula 8. Classificació de les varietats locals d'hortalisses citades agrupades per espècie i per família botànica. Horta de Lleida Desembre 2010.

Família botànica	Nom científic	Nom Vulgar	Varietats citades
Chenopodiaceae	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i>	Bleda	Del país o antiga, Moderna, Desconeguda.
	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>Conditiva</i>	Remolatxa	Desconeguda
Compositae	<i>Cichorium endivia</i> L.	Escarola	Cabell d'àngel, Doble.
	<i>Cynara cardunculus</i> L.	Card	Desconeguda
	<i>Cynara scolymus</i> L.	Carxofa	De Lleida
	<i>Helianthus tuberosus</i> L.	Pataca	Desconeguda
Cruciferaeae	<i>Lactuca sativa</i> L.	Enciam	Meravella, Escarxofeta, Negre o Romà
	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>Rapifera</i>	Nap	Desconeguda
	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i>	Bròquil	Alemà, Lluçat, Mig temps, Roig, Sant Josep.
Cucurbitaceae	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i>	Col	6 setmanes, Corantena, Francesa, Pamplona, Paperita.
	<i>Citrullus lanatus</i>	Síndria	Gavà, Desconeguda
	<i>Cucumis melo</i> L.	Meló	Coranteno, Gordo, Pinyonet, Tendral, Tendral d'hivern, Desconeguda.
	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cogombre	De sempre, Espanyol, Llarg/corda, Pell de Cocodril.
Gramineae	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne.	Carabassa	De menjar, Farinetes/Setí, Vaquera
	<i>Zea Mais</i> L.	Panís	De Palometa
	<i>Lathyrus sativus</i> L.	Guixa	Desconeguda
	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Mongeta	Arrosseres, Abundància, Blanca, Cordes/Metrera/Música, Del Ganxet, D'emparrar, Fesolet, Mata baixa, Negra, Roja, Verda, Desconeguda
	<i>Pisum sativum</i> L.	Pèsol	Mata alta, Mata baixa, Desconeguda
Leguminosae	<i>Pisum sativum</i> var. <i>macrocarpum</i>	Tirabec	Desconeguda
	<i>Vicia faba</i> L.	Fava	Desconeguda
	<i>Allium cepa</i> L.	Ceba	Bavosa, Blanca, Estiu, Valenciana.
	<i>Allium sativum</i> L.	All	Del país, Roget o Vermell.
Liliaceae	<i>Asparagus officinalis</i> L.	Espàrrec	Desconeguda
	<i>Fragaria vesca</i> L.	Maduixa	De Lleida, Del país, De tot l'any.
Rosaceae	<i>Capsicum annuum</i> L.	Pebrot	Coralet, Fregí, Italia, Roig, Morro de Bou, Desconeguda
	<i>Solanum lycopersicum</i> (Mill) West.	Tomàquet	Bombeta, Cera, Cirereta, D'abans, De Lleida, De Meniguet, De menjar, De penjar, De punxeta, Del país, Guildes, Palo santo, Ramet, Tres cantos, Xateta, Desconeguda
	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Patata	Canadencia.
Umbelliferae	<i>Daucus carota</i> L.	Pastanaga	Coral.

Taula 9. Estat de localització i/conservació de les varietats d'hortalisses citades i nombre de mostres. Horta de Lleida Desembre 2010.

Nom vulgar	Varietat	Codi de la mostra o varietat	Nombre de mostres recol·lectades	Nombre de mostres disponibles i no recol·lectades	Nombre de mostres citades però actualment perdudes
All	Del país				1
	Roget o Vermell	52H10 54H10		2	
Bleda	Del país o Antiga	36H10	1	1	1
	Moderna	37H10	1		
	Desconeguda				2
Bròquil	Alemà				2
	Llucat	22H10 49H10	1	1	3
	Mig temps	23H10	1		
	Roig				1
	Sant Josep				2
Carabassa	De menjar	7H10	1		
	Farinetes/Setí	26H10	1		2
	Vaquera	40H10	1		3
Card	Desconeguda	46H10		1	1
Carxofa	De Lleida	48H10 55H10		2	
Ceba	Bavosa	53H10		3	1
	Blanca	29H10 30H10	2	1	1
	Estiu				1
	Valenciana			1	
Cogombre	De sempre	6H10	1		
	Espanyol				1
	Llarg/corda	3H10	1		
	Pell de cocodril				1
Col	6 setmanes				2
	Corantena				1
	Francesa				1
	Pamplona				1
	Paperina				3
Enciam	Maravella	2H10	1		3
	Escarxofeta				1
	Negre o romà	1H10	1	1	2
Escarola	Cabell d'àngel			1	2
	Doble	76H10		1	1
Espàrrec	Desconeguda	57H10		1	
Fava	Desconeguda	42H10 79H10		2	2
Guixa	Desconeguda				1

Maduixa	De Lleida	5H10 51H10 82H10 83H10	1	2	4
	Del país	56H10		2	1
	De tot l'any	86H10		1	1
Meló	Coranteno	13H10 15H10 87H10	2	1	4
	Gordo	12H10	1		
	Pinyonet	28H10	1		
	Tendral	93H10 94H10		2	5
	Tendral d'hivern	92H10		1	1
Desconeguda				1	
Mongeta	Arrosseres				2
	Blanca	9H10	1		1
	Abundància			1	2
	Cordes/Metrera/ Música	11H10 102H10	1	2	1
	Del ganxet	8H10	1		
	D'emparrar	31H10 32H10	2		
	Fesolet				1
	Mata baixa	33H10	1		1
	Negra	10H10	1		
	Roja				1
	Verda				1
Desconeguda				2	
Nap	Desconeguda				1
Panís	Palometa				1
Pastanaga	Coral	24H10	1		
Pataca	Desconeguda	4H10 104H10	1	1	1
Patata	Canadenca				1
Pebrot	Coralet				1
	Fregí	106H10		1	
	Italià	107H10		1	
	Morro de Bou				1
	Roig				1
	Desconeguda				2
Pèsol	Mata alta	43H10		1	1
	Mata baixa				1
	Desconeguda	109H10		1	
Remolatxa	Desconeguda				3
Síndria	Gavà				1
	Desconeguda				1
Tirabec	Desconeguda	111H10		1	1

Tomàquet	Bombeta				1
	Cera				1
	Cirereta				3
	D'abans	118H10		1	
	De Lleida	21H10	1		1
	De meniguet				1
	De menjar	45H10		1	1
	Del país	16H10 41H10	2		1
	De penjar	17H10 18H10 19H10 20H10 27H10 34H10 38H10 47H10 50H10	7	2	10
	De punxeta	15H10 39H10	2		
	Guides				1
	Palo santo	35H10	1		4
	Ramet				1
	Tres cantos				3
	Xateta				1
Desconeguda				1	

En total s'ha aconseguit informació de 91 varietats d'hortalisses, 15 de les quals no se'n coneix el nom. Aquesta dada s'ha de matisar, com s'ha comentat anteriorment, ja que poden haver-hi coincidències i és possible que algunes varietats no siguin realment autòctones de l'Horta de Lleida.

S'han recol·lectat 40 mostres diferents de varietats locals d'hortalisses que responen a **29** noms diferents de varietats i n'hi ha **28** més que encara estan disponibles a l'Horta de Lleida. Segons aquestes dades es podria dir que encara hi ha disponibles **57** varietats d'hortalisses. 119 mostres, en canvi, es podrien considerar perdudes per ara. Aquesta dada també s'ha de matisar ja que hi pot haver coincidències entre mostres disponibles que siguin en realitat el mateix material genètic, o varietats que els entrevistats han deixat de cultivar (perduda) però altres agricultors continuen cultivant. Si se segueix aquest criteri, es podria, per ara, considerar que els agricultors que han participat a la prospecció feta durant el 2010 recorden haver cultivat o consumit **55** varietats d'hortalisses que ja no es poden trobar a l'Horta de Lleida.

Els cultius per als que s'han citat més varietats són: el tomàquet (16 varietats) i la mongeta (12 varietats). En canvi, únicament de 5 varietats de tomàquet i 6 de mongeta s'ha pogut recol·lectar llavors. Aquesta riquesa varietal mostra que eren cultius ben adaptats a les condicions edafoclimàtiques locals i que eren importants per a l'alimentació de la població, basada en l'actualment nomenada dieta mediterrània.

Els agricultors han citat també 5 varietats diferents de cols, totes elles perdudes, encara que es tractés abans d'una hortalissa bàsica a la seva alimentació. Segons les

explicacions rebudes, la mida d'aquestes cols, molt grans, ja no respon als gusts i les dimensions de les famílies actuals. Lleida, en canvi, era coneguda per ser la ciutat de les cols (Belmont, 2002). El bròquil, en canvi, se segueix produint ja que alguna de les varietats citades encara tenen un lloc al mercat.



Imatges 28 i 29: Bròquil llucat a punt de llucar i en floració, per produir llavor. (fotos G. Cos i A- Ballesta)

Es difícil localitzar llavor d'escarola Cabell d'Àngel, molt preuada per les seves característiques organolèptiques. Segons les explicacions rebudes, el seu cultiu és delicat i cal protegir-les del fred a l'hivern.



Imatges 30 i 31: Escarola i Craxofa de Lleida. (fotos P. Gavilán i A. Ballesta)

La carxofa de Lleida, fàcilment reconeixible per les seves fulles sensiblement menys dentades que a les varietats habituals, és poc productiva. Les seves carxofes, però son apreciades per les seves característiques organolèptiques i la seva finura.

Finalment convé citar la presència de les maduixes a l'Horta de Lleida, si bé és una espècie que és present a molt pocs horta actualment. Els entrevistats en parlen sempre com d'un cultiu emblemàtic per les seves propietats gustatives però també per la seva baixa producció i la seva delicadesa i mala conservació. Es tracta doncs d'un cultiu que no tolera el transport i només es pot destinar a les produccions locals.



Imatges 31 i 32: Dos mostres de dos horts diferents de maduixes de Lleida (foto A. Ballesta i P. Gavilán)



Foto 33: Planta de maduixa de Lleida recol·lectada i pendent de ser plantada a Jardí botànic-Arboretum (Foto A. Ballesta)

Taula 10: Descripció de les varietats d'hortalisses segons els entrevistats. Horta de Lleida Desembre 2010.

Cultiu	Varietat	Característiques
All	Del país	Més alt que altres. De Primavera. Fa poca cabeça. Per all tendre
	Roget o Vermell	Sabor suau
Bleda	Del país o Antiga	Sembrar en lluna vella, si no espiga. Tot l'any
	Moderna	
	Desconeguda	
Bròquil	Alemà	
	Llucat	Fa uns 30 llucquets al votant del principal, d'uns 6 cm. Es el més bo.
	Mig temps	Te llucs, pinyeta mitjana i llucs als costat. A Andorra fan brou amb les fulles. Sembrar per St Joan/St Pere i plantar a primes d'agost.
	Roig	Es morat, com les fulles. Una única pinya grossa. Molt bo.
	Sant Josep	Uns 15 cm i es menja pe St Josep. Es molt bo però es passa ràpid.
Carabassa	De menjar	Allargada i taronja.
	Farinetes/Setí	Rodona, buida per dins i grossa (10-12kg Per fer farinetes, molt dolça.
	Vaquera	Molt grossa. 60-70 kg i buida per dins. Color gris i molt arrugada. Per menjar, per fer farinetes. Donaven a les vaques No resisteix el fred. Collita de maig a setembre amb el peduncle.

Card	Desconeguda	Sense fulles, es menja el tronxo. Típic de Nadal Collir llavor al juliol
Carxofa	De Lleida	Sempre va fent llucs. Te les fulles llises. Quan s'arriessen, és que han degenerat. Poc productiva. Espiga a l'estiu. Molt bona.
Ceba	Bavosa	10 cm, blanca i forma allimonada. Pell una mica rosada. No pica
	Blanca	Per fer ceballots (calçots). Blanca.
	Estiu	
	Valenciana	
Cogombre	De sempre	Molt gran, verd massa fort, dolç. Plantar al abril. Menjar en vinagre. Molt resistent a plagues i malalties
	Espanyol	Petit i molt ratllat. Poca producció
	Llarg/corda	Gran, pell suau, bo. Fa molta llavor.
	Pell de cocodril	Com un pepinillo gran
Col	6 setmanes	O 7 setmanes? Cabell petit . Molt bona. Es cull a les 6 setmanes. Tolera molt be gelades
	Corantena	Es fa en 40 dies. Petita, D'estiu.
	Francesa	Té unes fulla al damunt diferents
	Pamplona	Grossa i aplanada. Color verd. Molt bona. Es pot guardar molt be.
	Paperina	Forma de paperina al revés, de pinya. Color verd clar. Fina i bona No tolera fred, però és d'hivern
Enciam	Maravella	Tirant a groc. Mates grans. Fulla estreta i llarga. Dolç i molt bo.
	Escarxofeta	
	Negre o romà	Mitjà. Color verd fosc. Fulla estreta i arrugada. S'hi queda l'oli en amanir. Molt bo. Se sembra al hivern i cull a la primavera. Cal lligar-lo. S'hi posen moltes tisoretetes.
Escarola	Cabell d'àngel	Petita. Fina i molt preta. Collita finals d'hivern (febrer)
	Doble	Bona. Sembrar el 15 d'agost. Collita nov-desembre. Poques plagues.
Espàrrec	Desconeguda	
Fava	Desconeguda	Tavella llarga. Sembrar per el Pilar i collita primers de maig. Pugó pot ser un problema. També es donaven a menjar al bestiar: llavors, les mules tenien més força
Guixa	Desconeguda	Com una unglà petita, blanca. Es menja com la mongeta
Maduixa	De Lleida	Tova, dolça, aromàtica. Les primeres son planes. Planta poc productiva. Plantar cada 25 cm, al octubre-novembre. Producció Abril-Estiu. Procurar que l'herba no la tapi, si no és fàcil perdre-la.
	Del país	Molt bona, més blanca, mitjana. Molt fluixa i sabrosa.
	De tot l'any	Les primeres com un dit, després cada vegada més petites. Vermell rosat, tova, molt dolça. Produeix moltes maduixes però s'han de menjar ràpidament, es fan malbé.

Meló	Coranteno	Petit i rodó. Carn blanc a i sucosa. Molt dolç i aromàtic. Primarenc. Produeix 40 dies després de la floració.
	Gordo	
	Pinyonet	Semblant al Piel de Sapo. Primarenc
	Tendral	Verd fosc i es torna groc. S'ha de menjar en tres dies. Gros (7 kg) però buit per dins. Meló d'aigua allargat i gros. Abans es feia molt
	Tendral de hivern	Verd fosc, pell molt gruixuda i rugosa. Collita al setembre. Es penjava a l'entrada de les cases. Es menjava passat Nadal
	Desconeguda	
Mongeta	Arrosseres	Blanca de mata baixa
	Blanca	Llavor molt grossa i blanca. Es mengen seques.
	Abundància	Plana, quadrada i poca pell. Semblant a la del ganxet però no tant bona.
	Cordes/Metrera/ Música	Llargues. S'han de collir cada dos dies, ràpid si no se sequen. En collir, no tallar la tija; així apareixen noves flors. Cal lligar la planta per que les beines puguin penjar.
	Del ganxet	La llavor fa un ganxet
	D'emparrar	
	Fesolet	Molt prima. Collir cada dos dies, si no es fa dura
	Mata baixa	
	Negra	Es mengen seques. Son molt grosses i negres-
	Roja	
	Verda	
	Desconeguda	
Nap	Desconeguda	Rodó i blanc. També el menjaven els animals.
Panís	Palometa	
Pastanaga	Coral	Forma de Nantesa. Molt bona. Sembrar abans de 10 d'agost, si no queden blanques. Vol terra arenosa i alternar regs per a que germinin bé.
Pataca	Desconeguda	Blanca, bona. Per amanir. Fàcil de cultivar. Es collien i guardaven sota el llit tot l'any. Al magatzem es gelaven.
Patata	Canadenca	
Pebrot	Coralet	Bitxo que pica molt. Regar amb aigua de bassa, que sigui temperada.
	Fregí	Llarg, prim i verd. Per fregir.
	Italià	Posar cendra per el mal de coll
	Morro de Bou	Quadrats i punxegut, llarg. Carnós per escalivar
Pèsol	Mata alta	
	Mata baixa	
	Desconeguda	
Remolatxa	Desconeguda	
Síndria	Gavà	
	Desconeguda	
Tirabec	Desconeguda	

Tomàquet	Bombeta	
	Cera	
	Cirereta	Rogeta, amb llavors. Bon gust.
	D'abans	
	De Lleida	Per amanida
	De meniguet	Molt sucosa
	De menjar	Carn tova, molt bona, roja. Dolça, no calia posar sucre per fregir-la. 3-4 tomates per pom
	Del país	Ratllat. Sucós, carnós, pell no dura. Poca producció
	De penjar	
	De punxeta	
	Guildes	Primarenca, mitjanament roja, poca carn, sucosa, bona olor
	Palo santo	Tomata grossa. Molt bon gust, com si es mengés pernil. Poca producció.
	Ramet	A ramets. Per amanir
	Tres cantos	Molt plana, casi no te carn
	Xateta	Rosa. Fulla com la de la patata. Poca producció
	Desconeguda(Plana?)	Gran i molt bo. Per de seguida es fa tou i s'ha de menjar. No es conserva. Per amanir.

8.- Varietats de fruiters

A la taula 11 es mostra el llistat de les varietats de fruiter que els diferents agricultors han anat citant al llarg de les entrevistes, considerades pròpies de Lleida. Hi apareixen tant el nom de les varietats de fruiters que encara cultiven com els que ja no. Aquest també és un treball de memòria. Quan els entrevistats han parlat d'una varietat de la que no recordaven el nom o de la que mai l'han conegut, s'ha anotat com "desconeguda".

A la taula 12, es detalla la situació d'aquestes varietats, després de la prospecció feta durant el 2010. En el cas dels fruiters no s'ha agafat cap mostra de material vegetal però s'han localitzat a l'explotació i amb les coordenades geogràfiques per poder, quan es pugui, recol·lectar una mostra i empeltar-la. Es classifiquen segons:

- Si es cultiven encara i s'ha pogut localitzar (GPS)
- Si ja no es cultiven i, per ara i en base als agricultors entrevistats fins a l'actualitat, s'haurien de considerar perdudes

Aquesta llista de varietats s'hauria de considerar provisional ja que només hi ha la informació facilitada per els agricultors que han estat entrevistats. En continuar la prospecció, és previsible que es nomenin nous cultius i noves varietats considerades autòctones.

Sovint els informadors parlen d'un sol exemplar de les diferents varietats de fruiters locals. Els arbres de varietats tradicionals acostumen a estar als marges de parcel·les o de camins, al porxo davant, al costat o al darrera de la torre o al costat de braçals. Alguna vegada dins d'un hort, mesclats amb les hortalisses.



Foto 34: Fruïters marginals a la vora del braçals (foto A. Ballesta)

En aquest estudi s'ha registrat el nom de varietat que els entrevistats utilitzen habitualment i han donat a conèixer. És probable que algunes varietats, considerades locals per els entrevistats, en realitat no ho siguin i es puguin trobar a altres zones, o siguin comercials, i encara es puguin trobar als viviers. En el cas dels fruïters, el intercanvi o la obtenció de material vegetal ha estat i és freqüent i relativament fàcil. Es considera que una varietat de fruïter és local si es cultiva a l'àrea geogràfica des de fa més de 60 anys. De vegades és difícil per a l'agricultor recordar des de quan aquell arbre és a la torre. També és possible que hi hagi certa confusió de noms. Un exemple podrien ser les diferents varietats Clàudia de pruneres citades. És possible que algunes coincideixin. Un estudi més aprofundit de les característiques morfològiques, fisiològiques i genètiques permetria fer-ne les comprovacions. Igualment, hi ha la possibilitat que les varietats nomenades "desconeguda" siguin equivalents a alguna de les altres citades de les que l'agricultor entrevistat sí recordava el nom.

Taula 11. Classificació de les varietats locals de fruiters citades agrupades per espècie i per família botànica. Horta de Lleida. Desembre 2010

Família botànica	Nom científic	Nom Vulgar	Varietats citades
Ebenaceae	<i>Diospyros kaki</i> L.	Caqui/Palosanto	Desconeguda
Juglandaceae	<i>Juglans regia</i> L.	Nogera	Desconeguda
Moraceae	<i>Ficus carica</i> L.	Figuera	Breva, Coll de dama blanca, Coll de dama negra, De carbasseta.
Oleaceae	<i>Olea europaea</i> L.	Olivera	Arbequina, Cagalló de rata, Verdiella, Desconeguda.
Punicaceae	<i>Punica granatum</i> L.	Mangraner	Agre, Desconeguda
Rhamnaceae	<i>Ziziphus ziziphus</i> (L.) Meikle	Ginjoler	Desconeguda
Rosaceae	<i>Prunus cerasus</i> L.	Guinder	Desconeguda
	<i>Prunus avium</i> L.	Cirerer	Blancal, Castanyera de Lleida, Garrofal de Lleida/Bordenca, Garrofal Monsó, Imperial.
	<i>Cydonia oblonga</i> L.	Codonyer	Imperial, País, Petit, Real.
	<i>Mespilus germanica</i> L.	Nesprer	Desconeguda
	<i>Prunus domestica</i> L.	Prunera	Clàudia autèntica (Reina Claudia Verde) , Clàudia de Tolosa, Clàudia francesa, Clàudia roja, Falsa clàudia (Oullins), Japonesa, Maneguet, Mirabolans (Mirabolano), Reina Clàudia, Rogetes, Santa Rosa.
	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Presseguer	Benvingut, Blanc, Sudanell, Groc d'Agost, "Maiflower", Pavia blanca de la galta roja.
	<i>Pyrus communis</i> L.	Perera	Canyella, Castell, D'hivern, Flor d'hivern, Formigueta, Magallona, Margarita, Margarita, Roma/malacara, Rosaldi, Sant Joan, Tendral de Lleida, Tendral de Segorbe, Tendral del país.
	<i>Malus X domestica</i> Borkh.	Pomera	Bellesa de roma, Camosa, Cardinal, Estalafell, Gelada, "Kindavis", Manyaga, Normanda, Reineta verda, Roseta de Lleida, "Staiman", Tia, Verda donzella, Desconeguda
	<i>Rubus ulmifolius</i> L.	Esbarzer	Desconeguda
	<i>Sorbus domestica</i> L.	Servera	Desconeguda
	<i>Pyrus cordata</i> Desv.	Sarmenya	Desconeguda
Salicaceae	<i>Salix viminalis</i> L.	Vimenera	Desconeguda
Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L.	Vinya	Al gust de maduixa , Corinto, Grumet de l'hivern, Pinyonet, Roseti, Tripó de gall.

Les diferents varietats de fruiters estan descrits a la taula 13 i, amb més detall, a l'Annex II. El codi (taula 12) permet localitzar la fitxa de cada mostra o varietat.

Taula 12. Estat de localització de les varietats de fruiters citades i nombre de mostres. Horta de Lleida. Desembre 2010.

Nom vulgar	Varietat	Codi	Nombre de mostres (fruiters o explotacions) localitzats	Nombre de mostres citades però no localitzades
Caqui/Palosanto	Desconeguda	10F10 60F10	2	2
Cirerer	Blancal			3
	Castanyera de Lleida	69F10 82F10	2	3
	Garrofal de Lleida/Bordenca	1F10 38F10	2	6
	Garrofal Monsó	39F10	1	
	Imperial	3F10	1	1
Codonyer	Imperial			1
	País			1
	Petit	81F10	1	5
	Real			1
Esbarzer	Desconeguda	52F10	1	
Figuera	Breva			2
	Coll de dama blanca	55F10	1	3
	Coll de dama negra			3
	De carbasseta			1
Ginjoler	Desconeguda	2F10 8F10 17F10 25F10	4	1
Guinder	Desconeguda	47F10 70F10	2	7
Mangraner	Agre	48F10	1	
	Desconeguda	51F10	1	2
Nesprer	Desconeguda	7F10 24F10	2	2
Nogera	Desconeguda	83F10	1	1
Olivera	Arbequina	5F10 6F10 41F10	3	7
	Cagalló de rata			1
	Verdiella			3
	Desconeguda			1

Perera	Canyella	30F10 57F10	2	1
	Castell	36F10 63F10	2	6
	D'hivern	61F10	1	
	Flor d'hivern			1
	Formigueta			1
	Magallona			1
	Margarita			1
	Roma/Malacara	29F10 67F10	2	3
	Rosaldi	50F10	1	
	Sant Joan	58F10	1	
	Tendral de Lleida	28F10 44F10 56F10 64F10	4	1
	Tendral de Segorbe	14F10	1	2
Tendral del país	21F10	1		
Pomera	Bellesa de roma	19f10 26f10	2	6
	Camosa			1
	Cardinal	33F10	1	
	Estalafell			1
	Gelada			2
	"King Davis"	11F10 27F10	2	
	Manyaga	43F10 49F10	2	2
	Normanda			1
	Reineta verda	74F10	1	
	Roseta de Lleida			1
	"Staiman"	18F10	1	
	Tia			1
	Verda donzella	40F10 46F10 53F10 65F10	4	4
Desconeguda	32F10	1		
Presseguer	Benvingut			1
	Blanc			1
	Sudanell			1
	Groc d'Agost	77F10	1	
	"May flower"			1
	Pavia blanca de la galta roja	73F10	1	

Prunera	Clàudia autèntica (Reina Claudia Verde)	13F10 59F10 71F10 76F10 78F10	5	7
	Clàudia de Tolosa	34F10	1	
	Clàudia francesa	75F10	1	
	Clàudia roja	31F10	1	
	Falsa clàudia (Oullins)	72F10	1	
	Japonesa	22F10	1	2
	Maneguet	79F10	1	1
	Mirabolans (Mirabolano)	45F10	1	
	Reina Clàudia	37F10	1	
	Rogetes	23F10	1	
	Santa Rosa	16F10	1	3
Sarmenya	Desconeguda	66F10	1	3
Servera	Desconeguda	42F10	3	5
		54F10		
		68F10		
Vimenera	Desconeguda	15H10	1	
Vinya	Al gust de maduixa	9F10	1	
	Corinto			2
	Grumet de l'hivern	4F10	1	
	Pinyonet	80F10	1	
	Roseti			1
	Tripo de gall	62F10	1	

En total s'ha aconseguit informació de **78** varietats de fruiter, 13 de les quals no se'n coneix el nom. Aquesta dada s'ha de matisar, com s'ha comentat anteriorment, ja que poden haver-hi coincidències i és possible que algunes varietats no siguin realment autòctones de l'Horta de Lleida.

S'han localitzat arbres de **52** varietats considerades locals diferents de fruiter. Aquesta dada també s'ha de matisar ja que hi pot haver coincidències entre noms diferents que siguin en realitat el mateix material genètic. **26** varietats, en canvi, es podrien considerades perdudes per ara, ja que no se n'ha trobat encara cap exemplar entre els agricultors que han participat a la prospecció feta durant el 2010 tot i que recorden haver-les cultivat a l'Horta de Lleida. De les 52 varietats localitzades, 26 eren considerades perdudes per alguns agricultors però s'han pogut localitzar a altres explotacions el que fa pensar que, en continuar la prospecció, es podran localitzar més varietats.

Cal tenir present que sovint els arbres de varietats localitzades són marginals i en alguns casos els agricultors se'n volen desfer. Caldria doncs aconseguir-ne material vegetal el més aviat possible. Per altra banda, caldria comparar les varietats citades amb altres col·leccions de fruiters que hi pugui haver. Concretament s'hauria de verificar si les varietats de pomera i perera ja estan recollides a la col·lecció de varietats de tot Catalunya situada de Gimenezs. Finalment es podria comparar amb la col·lecció feta per a l'Horta de Lleida per iniciativa privada al darrer any.

Taula 13: Descripció de les varietats de fruiters segons els entrevistats. Horta de Lleida Desembre 2010.

Nom vulgar	Varietat	Característiques
Caqui/Palosanto	Desconeguda	Petit/gros. Color taronja. Molt aromàtic
Cirerer	Blancal	Dolça, blanca, petita. Es d'aigua. Maig-St Joan.
	Castanyera de Lleida	Molt grossa, com les castanyes. Forma de cor. Dura en mossegar.
	Garrofal de Lleida/Bordenca	Roja. Produeix al juny/per la festa major. Dolça i forta. Mida mitjana.
	Garrofal Monsó	Més dolça que castanyera. Dura en mossegar. Dolça. Color clar. Collita al moment de la sega. Sensible a plagues.
	Imperial	
Codonyer	Imperial	
	País	Petit i dur. Molt aspre.
	Petit	Molt petit. Per empeltar en perera. Aromàtic. Per fer codonyat. Per Tot-Sants.
	Real	Per fer ratafia. Molt bó. Color roig.
Esbarzer	Desconeguda	Sempre a tot arreu. Collita Juny-juliol.
Figuera	Breva	Gran. Llargues i negres, pell prima.
	Coll de dama blanca	Setembre: Molt resistent.
	Coll de dama negra	Setembre
	De carabasseta	Com Coll de dama, amb vetes grogues i taronges.
Ginjoler	Desconeguda	Com un dàtil/rodó. Té/no té punxes. Agre; tou és bo. Molts pinyols.
Guinder	Desconeguda	Per fer ratafia. Molt àcida. Com un dàtil. Molt pinyols i carn blanca. Per fora roig-marró.
Mangraner	Agre	Per curar
	Desconeguda	Poca llavor. Collita Totsants.
Nesprer	Desconeguda	Menjar ben madur. Madura quan gela. Dolç. Guardar a l'ombra.
Nogera	Desconeguda	Per fer anís.
Olivera	Arbequina	Oli aigualit (regadiu)
	Cagalló de rata	Molt petita. Per fer oli
	Verdiella	Oli àcid
	Desconeguda	Per menjar
Perera	Canyella	Verda però per dins, fàcilment negra (és lloca). Produeix al juny. Molt sucosa. St joan.
	Castell	Rodona. Comença a madurar per la zona apical i en 2-3 dies cal collir. St Joan. Problemes de pol·linització
	D'hivern	Per fer ratafia.
	Flor d'hivern	
	Formigueta	Gust estrany. "Mànec" llarg
	Magallona	Com Castells però roig.
	Margarita	Molt gran, allargada i pesada.
	Roma/Malacara	Molt gran. Tardana. Ronyosa. Bé per conservar tot el hivern sobre canyes.
	Rosaldí	Pera semblant a Flor d'Hivern però més allargada i una cara roja. Molt bona, carn fina i sucosa. Collita finals agost-setembre. No tolera cambra.
	Sant Joan	"lloca" fàcilment. Petita.
	Tendral de Lleida	Groga. Petita i verda. Juny.
Tendral de Segorbe	Produeix al juny i es pot guarda al hivern. Bona	

		per a verdura. Problemes de pol·linització.
	Tendral del país	
Pomera	Bellesa de Roma	Collita a setembre. Roja quan li dona el sol, amb ratlles. Setembre-October.
	Camosa	
	Cardinal	
	Estalafell	Oct-Novembre. Es conserva bé. Acida. Xata, verda i roja a la part on li toca el sol.
	Gelada	Dolça, com Verda Donzella. Es gela amb les primeres gelades. Tardana.
	"King davis"	Roja, Rodona.
	Manyaga	Molt bona, dura. Es pot guardar fins març. Grogga amb la part apical com una pera, allargada. Agost.
	Normanda	Verda. Aguanta tot el hivern.
	Reineta verda	Plana. Molt bona al forn. Setembre.
	Roseta de Lleida	Era rodona i roja
	"Staiman"	Poc sucre i bona per a diabètics. Gran. Es pot guardar tot el hivern.
	Tia	Semblant a Gelada. Tardana i també gela amb les primeres gelades.
	Verda donzella	Blanca. Dolça. Sembla gelada per dins. Viveristes en tenen. Es conservava sota el llit. Agost-setembre. Produeix un any si, un no.
	Desconeguda	
Presseguer	Benvingut	
	Blanc	Cauen els fruits
	Sudanell	
	Groc d'Agost	Per fer conserva. Pinyol enganxat. Al setembre es torna roig.
	"May flower"	D'aigua. Mida mitjana, pelut, roig, carn blanca, mot sucós. Finals de maig.
	Pavia blanca de la galta roja	D'aigua. Molt bona olor. Polpa blanca, pell blanca i una cara roja.
Prunera	Clàudia autèntica (Reina Claudia Verde)	Molt melosa, no gaire gran Rodona. Verda que es torna morada. S'asseca per conservar. Es torna negra.
	Clàudia de Tolosa	
	Clàudia francesa	Molt grossa, groga, poc dolça.
	Clàudia roja	Per assecar.
	Falsa clàudia (Oullins)	Grossa i farinosa. Va vindre de França, fa molt.
	Japonesa	Grogga, tirant a d'aigua. Mida mitjana.
	Maneguet	
	Mirabolano (Mirabolano)	Petita, rodona.
	Reina Clàudia	
	Rogetes	
Santa Rosa	Roja. Grossa, molt bona. Juny-Juliol	
Sarmenya	Desconeguda	Petita. Feia molts poms. Pera petita, amb "mànec" primarenca.
Servera	Desconeguda	Poma molt petita, tardana. Marró com el nespre. Madura amb el fred. Fa les serves a poms i en madurar es torna marró fosc. Petit. Fusta molt forta que s'utilitzava per fer els eixos de les rodes dels carros.
Vimenera	Desconeguda	per fer cistells

Vinya	Al gust de maduixa	Per fer vinagre o perfumar oli
	Corinto	Per fer panses. Sense llavor.
	Grumet de l'hivern	Hivern
	Pinyonet	Sense llavors. Per fer vi o panses.
	Roseti	Aguanta bé. Llarg i rosat. Per taula.
	Tripo de gall	Gran i molt dur. Forma de pilota de rugbi. Per menjar.

CONCLUSIONS I PROPOSTES DE CONTINUITAT DEL TREBALL

Els resultats i la informació obtinguts després d'aquest any de prospecció, tot i essent provisionals, mostren que l'Horta de Lleida tenia i té una agricultura pròpia i que podia comptar amb una riquesa de varietats d'hortalisses i de fruiters. Els informadors han citat o recordat els noms de 78 varietats d'hortalisses i 65 de fruiters que ells consideren autòctones. D'aquestes, al llarg d'aquest estudi se n'ha localitzat 57 i 52 respectivament. En canvi, 55 varietats d'hortalisses i 26 de fruiters estarien perdudes, per ara. Aquestes dades, provisionals i fruit d'una primera prospecció sistemàtica durant aquest 2010, permeten suggerir una continuïtat de la prospecció. Aquesta es podria orientar cap a:

- 1.- Continuar les prospeccions i intentar cobrir totes les Partides de l'Horta. Aquesta segona fase de prospeccions hauria de permetre recol·lectar aquelles llavors que queden pendents. També es podria aconseguir material dels fruiters per a la seva conservació.
- 2.- Caracteritzar les varietats recollides tant de fruïter com d'hortalissa. D'aquesta manera es podria comprovar els dubtes actuals pel que fa varietats que puguin ser d'altres zones o varietats comercials. Això implica cultivar les diferents varietats a les condicions més apropiades. Aquesta caracterització s'hauria de completar amb una comparació amb material que pugui estar actualment a bancs de germoplasma existents. També es podria analitzar els fons d'aquets bancs de germoplasma i veure si hi ha varietats que puguin ser autòctones de Lleida.
- 3.- Multiplicar les varietats d'hortalisses per aconseguir-ne una quantitat de llavors que n'asseguri la continuïtat. Conservar aquestes en condicions adequades. Això demana el seu cultiu fins a la producció de llavor i, sobretot en les espècies al·lògames, un control de la pol·linització. Empeltar el material vegetal de fruiters recollit en condicions controlades física i sanitàriament. Això es fa particularment urgent en aquells arbres dels que queden pocs exemplars, són marginals i els propietaris pensen desfer-se. Aquest arbres es podrien nomenar "arbres de interès" i caldria protegir-los. Recopilar mostres de varietats de maduixa de Lleida i plantar-les al Jardí Botànic-Arboretum (Ajuntament de Lleida i Universitat de Lleida). Caldria mantenir-les assegurant-ne la renovació cada 2-3 anys.
- 4.- Divulgar l'ús d'aquestes varietats i promoure'n el consum. Per a això cal afavorir-ne la producció i la venda, tenint en compte que es tracta de varietats poc productives, delicades i irregulars. També es pot promoure el intercanvi de llavors per augmentar-ne la producció. Les escoles amb els seus horts, els instituts amb possibles treballs de recerca de batxillerat, les plantacions al Jardí Botànic-Arboretum, ... són possibles iniciatives de promoció d'aquests productes.
- 5.- Estudiar totes les varietats que resultin ser realment autòctones de Lleida i intentar aconseguir que una/unes tinguin unes característiques morfològiques, fisiològiques i/o organolèptiques representatives de l'Horta de Lleida.

Bibliografia

Acosta, R.; Díaz, J. 2008. *Y en sus manos la vida: Los cultivares de las variedades locales de Tentudía. Cultivos de invierno. Cultivos de verano*. Cuadernos monográficos de Tentudía Nú. 7. Pàg. 73-96. Badajoz.

AEMET-INM. 2004. Valores climatológicos normales: Estación de Lleida (Obs-2). Agencia estatal de Meteorología [en línia]. [Consultat el 27-11-2010]. Disponible a internet: <http://www.aemet.es/es/elclima/datosclimatologicos/valoresclimatologicos>

Aldomà 2008. *Les pressions sobre l'Horta i el manteniment d'una agricultura periurbana*. E.: I. Aldomà Ed. *L'Horta de Lleida. Transformació i salvaguarda d'un espai periurbà*. Ponències presentades en les jornades març-abril 2007

Aldomà, I. 2009. *Les dificultats de manteniment de l'agricultura periurbana. L'exemple de l'horta de Lleida. Scripta nova*. Universitat de Barcelona. Vol. XIII, núm. 284, 15 de febrer 2009. Disponible a internet: <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-284.htm>

Ajuntament de Lleida. Regidoria de Medi Ambient i Horta. 2010. *Agenda 21 de Lleida*. [en línia]. Lleida: Medi ambient i Horta. [Consultat: 20-5-2010]. Disponible Internet: <http://sostenibilitat.paeria.cat>

CCE. 2006. *Detener la pérdida de biodiversidad para 2010 y más adelante. respaldar los servicios de los ecosistemas para el bienestar humano*. Comunicación de la Comisión 216: 1-18

CDB 1993. *Text of the Convention on Biological Diversity. A: United Nations Treaty series* Vol. 1760, I-30619. Pàg. 226 – 256 [Consultat: 28-5-2010]. Disponible a Internet: <https://www.cbd.int/convention/convention/shtml>

FAO. 2001. *Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura* y disposiciones provisionales para su aplicación. Resolución 3/2001. [en línia]. [Consultat el 27-5-2010]. Disponible a internet: <http://www.fao.org/nr/cgrfa/cgrfa-about/es/>

Fanlo E.; Pardell E. 2005. *Lleida 21: un projecte col·lectiu per un progrés més sostenible*. Fundació Lleida21. Ajuntament de Lleida. Regidoria de Sostenibilitat i Medi Ambient de l'Ajuntament de Lleida. .

García, A. 1979. *Metodología de la investigación histórica. Las fuentes orales*. Ministerio de Educación Superior. La Habana. Cuba.

Gonzalez, J. 2007. *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo. ¿Porqué las variedades locales?*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas.

IDESCAT. 2010. *Territori. Banc d'estadístiques de municipis i comarques*. [en línia]. [Barcelona: IDESCAT]. [Consultat: 5-4-2010]. Disponible a Internet: <http://www.idescat.cat>

INE 1999. *Lleida. Censo Agrario 1999* [en línia]. [Madrid: Censo Agrario 1999]. [Consultat: 12-5-2010]. Disponible a Internet: <http://www.ine.es>

INIA, CRF. 2010. *Inventario Nacional de Recursos Fitogenéticos. Instituciones participantes*. [en línia]. [Madrid: INIA]. [Consultat: 19-5-2010]. Disponible a Internet: <http://www.inia.es/inia/>

Juarez, F. 2000. *Impacte del tren d'alta velocitat sobre l'espai agrari de Lleida: perspectives territorials; 10*. 1r edició. Lleida: Departament de Política Territorial i Obres Públiques.

- MARM. 2009. *Biodiversidad: un enfoque global: II. Seminario 2009*. UAP: Unidad de Anàlisis y Prospectiva. Subdirección General de Anàlisis, Prospectiva y Coordinación. Madrid:
- Martín, I. 2001. *Conservación de Recursos Fitogenéticos*. CRF: Centro de Recursos Fitogenéticos. Hoja divulgativa. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Montasell, J.; Roda, R. 2003. *Present i futur dels espais agraris en zones periurbanes*. Quaderns Agraris, núm. 28: pàg. 73-107
- Obón, C. 2006. *Proyecto de Recuperación del Conocimiento Tradicional Agrícola de la Vega Baja del Segura. La importancia de la conservación de las plantas comestibles locales en la Vega Baja. "Raïjos de la Vega"*. VOLCAM
- Perdomo A. C. 2010, 12 de juny. *La entrevista en la recuperación de la biodiversidad cultivada*. Jornada Tècnica sobre "Com fer prospecció de varietats locals". Organitzada per l'Escola Agrària de Manresa. Pla anual de transferència de tecnològica del DAR. Generalitat de Catalunya.
- Pita, J.M.; Iriando, J.M. 1997. *Conservación de Recursos Fitogenéticos*. Agricultura, 783: 800-803
- Pont, D.; Ballester, M.; Sala, R. 2002. *Pla d'Acció Local de Lleida*. Lleida: Ajuntament de Lleida. Agenda 21 Local de Lleida.
- Rey, M. 1993. *L'horta de Lleida: Coneixes la teva ciutat...?*. Lleida: Ateneu Popular de Ponent. Lleida.
- Reyes, V. 2009. *Revalorando la cultura local. El potencial del conocimiento ecológico local al desarrollo rural y la conservación. Estudios de caso en la Península Ibérica*. Universitat Autònoma de Barcelona, Universitat de Barcelona.
- Rofes, J.M. 1993. *Estudi del sector agrari del terme municipal de Lleida*. PFC. Universitat de Lleida. ETSEA. Lleida.
- Sabate, F; Perdomo, A y Pérez, V. 2008. *Las fuentes orales en los estudios de agroecología. El caso del agrosistema de Ycode (Tenerife)*. Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural. Área de Aguas y Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife
- Sánchez, H. 2009. *The Heritage Seed Library más de 30 años cultivando biodiversidad*. La fertilidad de la tierra. 38: 66-69
- Santiveri, P.; Ibeas, M.; Lloveras, J. 2007. *Informe: Situació actual de l'agricultura de l'horta de Lleida*. Lleida: Departament de Producció Vegetal i Ciència Forestal.
- Soriano, J. J. 2007. *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas.
- Vaqué, L. 2008. *Contribució de les varietats locals a la conservació de l'agrodiversitat: Cas d'estudi en horts d'alta muntanya al Pallars Jussà, Pirineu català*. PFC Universitat Autònoma de Barcelona..
- Vicedo E.; Boixadera J.; Olarieta J.R. 1999. *Sistemas hidráulicos, organización de los riegos y usos del agua en la Huerta de Lleida (1830-1959)*. A: Gabarrou R. I Naredo J.M. (eds) El agua en los sistemas agrarios. Una perspectiva histórica. Ed. Fundación Argentaria. Madrid.

ANNEX I:

Model d'enquesta
Model de Fitxa de Prospecció per a Hortalisses
Model de Fitxa de Prospecció per a Fruïters

Annex I: Documentació

ENQUESTA GENERAL

Hort (partida/nom)	Data
Nom i cognoms:	Edat
Lloc de Naixement:	
Ofici:	Quants anys fa que té hort?
Perquè té hort?	Qui li va ensenyar?
Que fa AMB lo que treu de l'hort? Casa/veïns/venta....	%casa?
Superfície Hort:	Distància de casa?
D'on prové l'aigua?	Tipus de reg a l'hort?
Com prepara la terra?	Com ho feia abans?
-	
-	
-	
-	
-	
Amb què fertilitza? Abans i ara: Com ho prepara:	
-	
-	
-	
-	
-	
Què fa pel control de les males herbes? Abans i ara:	
-	
-	
Li ajuda algú a realitzar les feines? En quin moment?	
Fa conserves?	De què:
-	
-	
-	
-	
-	
-	
Quins cultius té ara a l'hort?	

Cultiu	Varietat	V. trad.	La cultiva? Perquè?	Característiques	Té llavors?

FITXA DE PROSPECCIÓ PER A HOTALISSES

FITXA DE PROSPECCIÓ		ANY:	ESPÈCIE:	CODI:
MUNICIPI:	PARTIDA:		DENOMINACIÓ:	
PROPIETARI:				
ORIGEN DE LA VARIETAT:				
CARACTERÍSTIQUES AGRONÒMIQUES				
DATA DE SEMBRA:		MARC DE PLANTACIÓ:		
SEMBRA:				
NECESSITATS DE REG:				
RISC EN PLAGUES I MALALTIES:			DURADA DEL CICLE DE CULTIU:	
CARACTERÍSTIQUES DEL FRUIT				
DATA DE RECOL·LECCIÓ:				
MIDA:				
FORMA:		COLOR:		
SABOR:	OLOR:		DURESA:	
SELECCIÓ I CONSERVACIÓ DEL MATERIAL GENÈTIC				
MATERIAL REPRODUCTIU:	DURADA DE CONSERVACIÓ:		CONSERVACIÓ DEL MATERIAL:	
SELECCIÓ DEL MATERIAL:				
OBSERVACIONS:				
DATA PROSPECCIÓ:		DATA PRESA MOSTRA:		

FITLXA DE PROSPECCIÓ PER A FRUITERS

FITXA DE PROSPECCIÓ		CODI:	ANY:
ESPÈCIE:		COORDENADES:	
MUNICIPI:	PARTIDA:		
PROPIETARI:			
ORIGEN DE LA VARIETAT:		NOMBRE D'ARBRES:	
CARACTERÍSTIQUES DE L'ARBRE			
EDAT APROXIMADA:		SITUACIÓ:	
VIGOR:		DATA DE FLORACIÓ:	
TIPUS DE PEU:		ALTRES CARACTERÍSTIQUES:	
CARACTERÍSTIQUES DEL FRUIT			
DATA DE RECOL·LECCIÓ:			
MIDA:			
FORMA:		COLOR:	
SABOR:	OLOR:	DURESA:	
ALTRES CARACTERÍSTIQUES:			
OBSERVACIONS:			DENOMINACIÓ:
DATA PROSPECCIÓ:		DATA PRESA MOSTRA:	

ANNEX II:

Fitxes de Prospecció de les Hortalisses
Fitxes de Prospecció dels Fruïters