

# L'horta d'en Miquel Àngel Angelats

## La riquesa de l'Ebre



En Miquel Àngel Angelats va deixar la seva professió d'arquitecte per retornar a les terres ebrenques dels avis, a Aldover, a fer de pagès. Aquí hi porta una parcel·la d'horta, una altra de tarongers i un oliverar, cultius tradicionals en aquesta comarca. Hem estat una bona estona conversant amb ell per conèixer com organitza la feina hortícola i la seva comercialització.

TEXT I IMATGES: ALBA GROS.

El primer que fa en Miquel Àngel Angelats quan arribem a la seva finca és situar-nos: estem a la comarca del Baix Ebre, en el poble d'Aldover, enclavat entre el riu Ebre i els Ports de Beseit o Lo Port. El pas del riu ha sedimentat terrenys al·luvials, que són ideals per fer-hi horta i cítrics, tal i com s'evidencia fent una mirada ràpida al paisatge que ens envolta. A l'altra banda del poble, a un altre nivell, es va enfilant el terreny cap a l'altitud que porta fins els Ports de Beseit. És el que la gent del poble en diu la garriga o la plana, i es dedica sobretot a l'olivera i el garrofer. Aquesta situació geogràfica és la que marca les feines agrícoles. Totes les cases del poble tenen el seu tros d'horta i de cítrics i també el seu tros d'olivera i garrofer, perquè són dues feines que es poden alternar en el calendari de manera complementària.

La terra dels Ports és calcària. Aquesta característica geològica facilita que, quan plou, l'aigua s'escoli i comenci el seu recorregut subterrani en direcció a l'Ebre. Per tant, les terres del poble d'Aldover –entre la serra i el riu– estan plenes

de pous i sínies que aprofiten aquesta aigua per regar els seus horts. En Miquel Àngel ens diu: “Gairebé foradis on foradis d'Aldover, trobes aigua”.

A casa del Miquel Àngel també hi ha el pou i és una de les raconades més boniques i agradables de la finca. “L'andador és per allí on passava el matxo, anar donant voltes perquè girés la roda que feia baixar el rosari de catúfols o cadubs –com en diem aquí– per anar pujant l'aigua que es buidava a la naquera (el dipòsit). De la naquera al safareig i d'allí cap a les sèquies, des d'on es regaven els cultius.” Evidentment ara el sistema s'ha modernitzat i en Miquel Àngel rega per degoteig. Té una bomba de 15.000 litres per hora per regar, però el nivell del pou no baixa mai perquè a través de vetes d'aigua subterrània torna a entrar, segons ens explica.

L'horta ocupa diferents eres, totes elles a un mateix nivell. Les fileres de cultius van de nord a sud, i així reben sol de matí i sol de tarda. Aquesta orientació també és interessant perquè és el sentit dominant del vent i no trenca les files, ja sigui el mestral, que baixa per la vall de l'Ebre,

01. En Miquel Àngel Angelats a la seva finca d'Aldover.

02. (Pàgina següent) Cultiu de mongeta tendra amb acotxat de palla i clos de blat de moro per frenar l'aranya roja.



pel nord-oest, o bé la tramuntana a l'hivern: “que ve del Pirineu, que és de nord estRICTE, i es nota, perquè el vent de dalt –el mestral– ve del Cantàbric i és una miqueta més calent”. De fet estan ben ventats, perquè si a l'hivern els bufa la tramuntana, els migdies d'estiu comença a bufar la marinada, que ve en sentit contrari. “Així ens escampa la boira”, es conforma el Miquel Àngel.

Lhort està organitzat per poder collir durant tot l'any i servir “la verdura que l'oratge et permet”. No té hivernacle, ni en vol: “Tinc tomàquets des de mitjans de juny fins a finals d'octubre, podem collir bajoca fins el novembre... Doncs ja està bé”. Esplaonant les sèmres i les plantades aconseguix anar collint sempre: carxofes, alls, porros, espinacs; en definitiva, una mica de tot.

Pel que fa a les rotacions, s'ha inventat un codi de colors que li resulta pràctic: “Jo sé que després del roig ve el verd, després del verd el groc i després del groc el blau i després del blau altra vegada el roig. I a cada color li associo unes plantes. El roig, per exemple, són les solanàcies: tomàquet, patata, primentó, al-

## El Miquel Àngel utilitza acotxat de palla i barreres de blat de moro per controlar l'aranya roja en bajoca

bergínia. Després ve el grup de les lleguminoses, i les faig aprofitant l'adob que ja vaig fer per les solanàcies”. En acabat torna a adobar perquè considera que les lleguminoses, malgrat que fixen nitrogen, no deixen prou a punt el sòl per a la família de les compostes, que són les que venen al darrera. A aquestes, el Miquel Àngel els ha donat el color groc i són les de fulla: enciam, bleada, espinac. I després ja venen les blaves, que són plantes que necessiten molt poc: alls, cebes, carlota (pastanaga)... “És a dir, alterno una família que menja amb una família que menja poc, per dir-ho d'alguna manera, però sense amoïnar-me massa, sempre es pot variar”, conclou.

La sanitat vegetal tampoc és un tema massa preocupant, pel que sembla. Per a l'aranya roja utilitzen sofre mullable o sofre en pols “depenent de l'oratge, si és més calent o més eixut”. S'elabora ell mateix els purins d'ortiga i ho complementa amb insecticides com l'oli de nim. “I amb el Bacillus thuringiensis i els purins que et puguis fer, això ja xuta. Algun Spintor® puntualment, molt puntualment”, afegeix.

### Gestió de la fertilitat del sòl

El terreny de la finca del Miquel Àngel està constituït per sediment de riu. Abans de la construcció dels pantans, el riu feia crescudes periòdiques, sobretot per les pluges de tardor i el desglaç de la primavera. Aquestes crescudes inundaven les terres del voltant: “L'any 37 la meua iaia va sortir amb barca pel balcó”, comenta en Miquel Àngel. Aquest comportament de l'Ebre ha configurat un sòl llimós amb un cert percentatge argiloarenós. Una terra molt fèrtil, que preserva molt bé la humitat, sobretot si es va trencant la crosta superficial que es pugui fer, per evitar les esquerdes que fan de canals d'evapotranspiració. A l'hora de treballar

el sòl “cal tenir en compte que ha de tenir el punt adequat de saó per poder-lo barrejar bé amb l'adob, i no trepitjar la terra quan està humida, perquè tendeix a aterrossar-se i a compactar-se una mica”, aclareix.

Per nodrir-la, utilitza fem d'ovella que ell mateix fa madurar: “Quan m'assabento que s'ha de buidar un corral ja miro de fer-ne acopio i així, una vegada aquí, procuro anar-lo voltejant una mica per tal d'anar-lo coent”. Si no hi ha prou saó a la terra escampa les gomes de reg, ho assaona una mica, hi passa la fresa i després ho deixa acabat amb els cultivadors. Abans d'implementar el cultiu escampa el fem madur. En alguna ocasió afegeix esmenes al sòl perquè els cultius puguin absorbir bé la calç.

### Acotxats

A bona part de les eres s'observa acotxat de palla, que aguanta més la humitat del sòl: “Una vegada humitejada, la palla queda molt assegurada”, i ben cert que malgrat el vent que fa, no surt pas volant. En Miquel Àngel ens explica que un dels problemes que tenen amb la bajoca és l'aranya roja, perquè és un clima bastant eixut i a més hi sol haver pols, dos factors que agraden a aquest àcar. Per intentar frenar aquesta plaga i ombrejar el cultiu, ha fet una barrera amb blat de moro que també és útil per a protegir-lo del vent. La palla a terra també ajuda que no s'aixequi tanta pols i a més ruixen amb aspersió per dalt, per aportar un ambient humit que és interessant per a la salut de la planta, segons ens aclareix.

A més de la palla, utilitza també paper i plàstic biodegradable en cultius llargs com les tomaqueres, les albergínies i els pebrots o primentons, tal i com es diuen a l'Ebre. En alguna part hi ha els dos materials sobreposats: “Primer paper, però, si plou, la part que queda colgada es fon i el vent –que aquí en fa molt– se l'emporta. El plàstic està a sobre per assegurar que el paper no se'n vagi. Però si només poséssim el plàstic, quedaria tot foradat a causa de la xufra o la cabossella que en diem [la jonça], que travessen el plàstic i no el paper”. Després del cultiu, el Miquel Àngel passa la picadora i, com que són materials biodegradables, desapareixeran amb poc temps.. Algunes de les eres estan preparades amb cava-







*" Jo sóc arquitecte, però sempre vaig ser molt crític en relació a com funcionava aquest món de l'arquitectura. I la terra sempre m'havia agradat. Vaig conèixer l'Etern Verdaguer mentre treballava d'arquitecte i ja veia venir que això aniria en orris. Ell s'havia dedicat professionalment a fer horta i a més havia guardat moltes varietats locals, amb la intuïció que hi hauria una erosió genètica a causa dels híbrids. Vaig estar sis anys amb ell i em va explicar un munt de secrets de l'ofici. L'any 2010 va morir l'Etern i el 2011, amb la crisi, vaig decidir venir aquí a Aldover i recuperar la finca dels meus avis que portava 15 anys abandonada. Com que les terres eren ermes, el reconeixement per a producció ecològica el tenia d'immediat, però tot i així jo vaig preferir estar un parell d'anys sense certificar per no posar-me una despesa més i mentre no ho posava tot en marxa."*

llons, però d'altres no. La diferència la marca l'acotxat i també el tipus de cultiu. Les fileres amb acotxat tenen cavalló, i també en tenen els cultius d'arrel com el fonoll, la pastanaga i la remolatxa. En Miquel Àngel argumenta que "el cavalló sempre té una part de terra tova, drena millor, la terra no queda premuda i les arrels penetren més bé".

Al passar pel costat de l'all-porro parem esment en el seu marc de plantació. "El fem espès perquè així ja no el calcem. Per la seva pròpia competència ja creixen amunt. Un any vaig provar de fer quatre fileres de 20 per 20 centímetres, amb un espai per passar el motocultor i per poder calçar els plàstics i el paper, i ja he anat repetint", ens revela.

### La maquinària

El Miquel Àngel està orgullós de mantenir el mateix motocultor de 14 cavalls que ja tenia el seu avi: "Encara s'engega amb una corda. Té 50 anys. Com que tot el que es pot espallar no ho té... perquè tot és supersenzill... tot és mecànic... no té bateries...". Però amb aquest motocultor no en té prou per fer tota la feina a l'horta i als cítrics. També compta amb un tractor –amb 25 anys– al qual acobla una pala per escampar el fem, la fresa i els cultivadors. Utilitza una picadora per a les restes de cultius i una biciaxada: "En un enciam la passo un parell o tres de vegades. És molt ràpida i molt precisa. Va molt bé".

La fresadora que té afona uns 20-25 centímetres com a molt. Té l'inconvenient que fa una sola en el sòl perquè roda molt ràpid, i per aquest motiu el Miquel Àngel després passa els cultivadors. "Els cultivadors van més a fons i trenquen la sola de la fresa. A més van a la velocitat del tractor i no trinxen igual, les cametes funcionen diferent, deixen el porus obert, l'aigua s'infiltra més bé i el sòl drena molt millor."

Després del repàs a la maquinària, agafem el cotxe per pujar a la garriga, on admirarem els garrofers i les oliveres centenàries, i aprendrem a distingir les diferents varietats amb l'observació de l'arbre, ja sigui sevillenc, morrut o arracada. Un ecosistema molt rústic, adaptat a la climatologia i al terreny de la zona, amb parets de pedra seca i un treball de manteniment que configura aquest paisatge. En Miquel Àngel ens explica la vinculació estreta que manté amb aquesta finca rebuda de generacions familiars anteriors i gairebé es pot notar com respiren alhora. "Jo formo part de tot això, d'aquestes oliveres, de la vida de l'horta i m'ho miro com una manera de viure. Has d'estar pendent de la roda de l'horta. Has d'estar pendent dels arbres... Ha de rodar tot; han de sonar tots els músics de l'orquestra."

Ens acomiadem reflexionant amb una de les frases que ens ha dit durant la visita: "En realitat és la terra la que mos té a natros i no al revés". 🌻