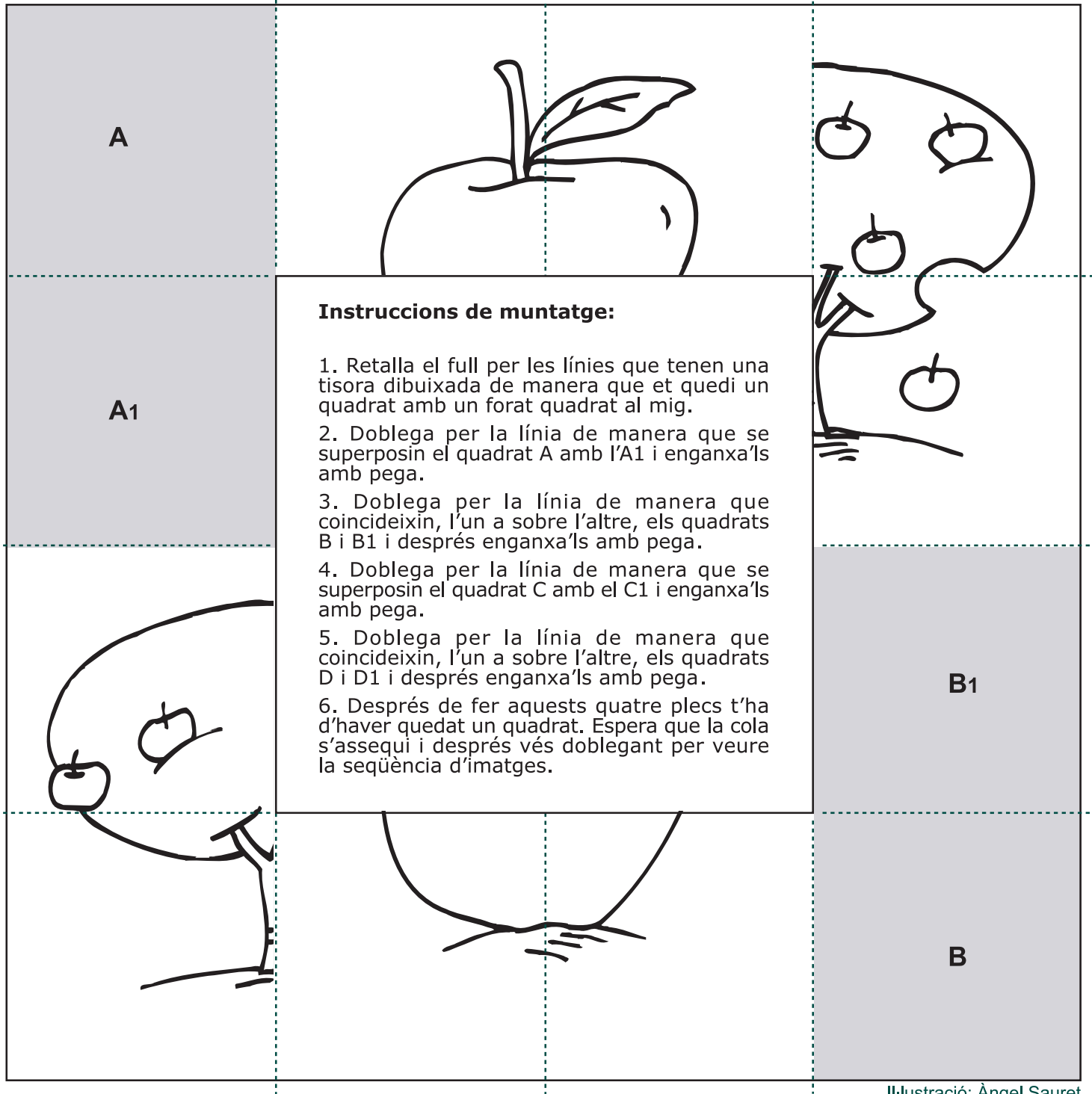


Consum local

L'espècie humana fa més de 10.000 anys que cultiva espècies vegetals per obtenir aliments. Els camperols de totes les cultures del món, al llarg d'aquests anys, han seleccionat les millors llavors de les contrades, per obtenir milers de varietats diferents d'aliments. Ara moltes d'aquestes varietats s'han perdut degut principalment a un tipus d'agricultura industrial que limita les plantes cultivades i que dona prioritat a l'aspecte visual de la fruita i la seva conservació per sobre de la diversitat o del seu gust. Has tastat mai la poma del ciri, la de Sant Joan o la Manyaga? Abans hi havia a Catalunya molts tipus de pomeres diferents. Actualment la majoria de les pomeres que es cultiven al nostre país han vingut de fora i pertanyen a classes com la Golden o la Fuji.



Il·lustració: Àngel Sauret

Dins d'una poma

Les petites llavors que trobem dins d'una poma contenen tota la informació necessària per fer créixer una pomera.

Quan una poma cau de l'arbre, es descompon al terra i si les condicions són favorables (temperatura, humitat...) alguna de les seves llavors germina donant lloc a un altre arbre que inicia un nou cicle.

Les pomeres viuen molt de temps, com la majoria dels arbres fruiters, i cada any fan pomes que contenen llavors, tancant, així, el cicle complet. Les plantes de l'hort, en canvi, tenen una vida més curta, de temporada, i gairebé sempre es talla el cicle en algun moment. Per exemple, si volem recollir les seves fulles, bledes, enciam o col, ho farem abans que floreixi la planta; en canvi, en el cas de la carxofa collirem les flors i en el cas del pebrot o l'albergínia esperarem que les flors caiguin i que creixin els fruits.

