

# L'hort del Puig: senalles ecològiques i de proximitat

**DEL TROS AL PLAT.** A Castellbell i el Vilar, concretament al Vilar, trobem l'hort del Puig, una zona d'horta amb molts d'anys d'història i que no fa gaire va decidir recuperar el Nil Puig amb l'ajuda de la seva família. Va iniciar aquesta experiència després d'haver voltat molt de món i haver participat en molts d'un projecte relacionat amb l'agricultura ecològica.

Quan estudiava Biologia a la UAB col·laborava amb el projecte de l'hortet de l'Autònoma, després va viure un temps a Granada on formava part d'una cooperativa d'autoconsum, també va estar viatjant tot fent voluntariat per granges ecològiques i la seva primera feina va ser a Camps, en un projecte també relacionat amb l'agricultura ecològica, Can Feixes. Tot plegat va fer que recollís un munt d'idees i una bona formació i pogués començar el propi projecte a la finca de la família, l'any 2013.

L'hort del Puig consta d'unes 2 hectàrees de cultiu distribuïdes en diferents feixes i a diferents alçades al voltant d'un torrent, aquest paisatge té un encant característic. El reg prové d'un pou construït a la finca i d'allà en fan pujar l'aigua que es distribueix per tot l'hort. Inicialment la zona utilitzada és a la banda obaga del torrent, però ara ja comencen a treballar la zona de solell, que permetrà que els hiverns siguin més fructífers.

Hi podem trobar tots els productes típics de l'horta segons cada temporada. Les estrelles a l'estiu són l'albergínia blanca i el tomàquet de Montserrat. Aquest any també han provat el tomàquet pebroter, que té força requesta, perquè hi ha gent que en fa conserva. A l'hivern trobem cols, bròquils, bledes i també calçots. L'any que ve provaran els espigalls, un producte força desconegut a la nostra zona, més típic del Garraf. És una verdura que prové de la col brotonera i s'obté durant els mesos de gener a març. La finca també té una part de fruiters: algunes pomeres i pereres que donen, de moment, poca producció. Però de cara al futur vol plantar més cirerers, presseguers i pruneres, els fruiters més adequats per la zona.

## *El Nil al seu tros*

Els productes de l'hort del Puig es distribueixen a través de diferents senalles que arriben directament al client. Els dies de distribució són dimarts i dijous. Al matí cullen les verdures per a les senalles i a la tarda arriben al consumidor. Les cistelles no són tancades del tot i hi ha diverses mides, el Nil fa diferents propostes i el consumidor escull la que més el convenci, tant a nivell de productes com de quantitat. Les senalles es poden rebre a casa o anar-les a buscar en un punt de recollida. A Manresa n'hi ha un. Els divendres també cullen per portar-ho a alguns restaurants i els dissabtes al matí dels mesos d'estiu munten una parada al peu de la mateixa finca, al Vilar, on venen els productes a tothom que s'hi vulgui acostar. Així resolen el tema dels excedents a l'estiu. A part de les senalles i la parada dels dissabtes, també porten verdures a alguns restaurants, a botigues i a cooperatives de consum.

## **FITXA:**

**Productor:** L'hort del Puig.

**Productes:** Verdures i hortalisses ecològiques.

**Adreça:** c/ del Vilar (Castellbell i el Vilar).

**Telèfon:** 633.03.42.20.

**Correu electrònic:** [lhordelpuig@gmail.com](mailto:lhordelpuig@gmail.com).

**Pàgina web:** <https://lhordelpuig.wordpress.com>.

**Facebook:** <https://www.facebook.com/lhordelpuig>

