

La trilogia

NATURA URBANA. Els secans manresans tenen un alt valor alimentari. En general, les plantes dels secans de tot el món han estat seleccionades artificialment des de fa milers d'anys, des dels inicis de l'agricultura, per obtenir-ne el màxim de producció.

Camps de cereals al voltant de Manresa.

La llambusca, l'espelta i l'ullastre són les plantes silvestres, els avantpassats, de la vinya, el blat i l'olivera. Totes tres es van conrear per primera vegada a l'orient de la conca mediterrània, als primers poblaments neolítics, fa uns 6.000 anys.

Sembla que poca collita de secà tindríem a Manresa, si ens haguéssim de confiar al règim hídic mediterrani continental humit i subhumit. Això no és així, però. L'aportació d'aigua és minsa, uns 700 litres per metre quadrat a l'any. Les plantes de secà són pròpies de climes secs als estius, una mica freds a l'hivern i amb poques pluges centrades a la primavera i a la tardor. A més, estan adaptades als sòls fèrtils i profunds. Són plantes del secà anomenat frescal. També es conreen varietats adaptades a règims una mica més àrids, són els secans semifrescals. En resum, el resultat dels secans són tres aliments bàsics: vi, pa i oli. L'anomenada trilogia mediterrània.

La producció de vi és de 700.000 litres a l'any al Pla del Bages. És el rendiment de les 480 hectàrees conreades a la denominació d'origen. I els seu consum mitjà, arrodonit per manresà, és de 20 litres de vi a l'any (de denominació d'origen i d'altres). Si aquest vi consumit fos de la denominació d'origen, caldria duplicar el nombre d'hectàrees a conrear. Els manresans no en tenim prou amb el vi de proximitat i l'hem d'importar d'agrosistemes llunyans. Hem d'importar vi i produir gasos d'efecte climàtic amb el transport. No som gaire sostenibles pel que fa al vi, per molt ecològic que aquest sigui.

El mateix passa amb els cereals i les oliveres. Suposant que tot el cereal conreat al Pla del Bages va cap a farina de blat per fer-ne pa, tornem a ser deficitaris. El consum supera la producció de proximitat. I pel que fa al tercer aliment de la trilogia, l'oli, el problema encara s'agreuja més. Arran de la glaçada de 1956, moltes oliveres van morir i la producció va davallar considerablement. A Manresa la producció d'oli és baixa i poc coneguda. Per tant, tenim molt consum i poca producció de proximitat, el que fa que el cultiu no sigui globalment sostenible per als manresans i per als bagencs.