

## La trilogia

**NATURA URBANA.** Els secans manresans tenen un alt valor alimentari. En general, les plantes dels secans de tot el m<sup>À</sup>n han estat seleccionades artificialment des de fa milers d'anys, des dels inicis de l'agricultura, per obtenir-ne el m<sup>À</sup>xim 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.