

amb el peu al tros

# L'hort de l'Esteve Padullés: “D’herba, sempre me’n falta”

Hi ha mil i una formes de portar un hort. De fet, n’hi ha tantes com hortolans i hortolanes. Cadascú s’ho fa com pot i més o menys com vol. Però certament alguns criden més l’atenció que altres. Aquest estiu hem visitat l’Esteve Padullés, expert en herbes remeieres, guia de natura i hortolà com n’hi ha pocs. Entrar al seu tros és entrar en un univers d’imaginació, saviesa i, sobretot, moltes herbes!

TEXT: ALBA GROS. AMB LA COL-LABORACIÓ DE JAUME BRUSTENGA. IMATGES: PEDRO ANTONIO PÉREZ

És Sant Fermí. Fa una calor que bull el terra i nosaltres no tenim res més a fer que trobar-nos amb l’Esteve Padullés a Sallent per anar a veure el seu hort i perquè ens expliqui la curiosa forma que té de gestionar-lo. Ens espera apiadat a l’ombra de l’església del poble i quan ens rep ens confessa que li fa la impressió d’estar complint una penitència. Més de 40°C ens envolten durant el dia de més calor de la primera onada que vam patir el juliol. No ens ofereix bones perspectives d’entrada: “Veni al pitjor moment, les plantes estan rostides de calor!”. Malgrat tot, no tenim cap intenció de fer marxa enrere.

L’hort, afortunadament, és ben a prop, en un espai entre la serra i la riera, en un clot que s’anirà estrenyent a mesura que avancem la visita. El primer que veiem són les eres de l’hort d’hivern que, com observem ràpidament, és el més exposat al sol (per això és el d’hivern). Ens refugiem sense badar a l’ombra d’un saüc. A la nostra esquerra s’aixeca un marge enfilat de pedra i a la nostra dreta hauríem de veure un marge avall i un fil d’aigua

si sortegéssim la vegetació. “Aquí aquest any hi he fet pèsols, tirabecs i segons com ve l’estiu també hi faig mongetes de Cornet, que són ben grogues, per coure seques. Quan vaig conèixer aquesta varietat, era un any com aquest i vaig veure que era molt soferta, va aguantar molt bé. La vaig fer a la primavera i sobre rostoll. Quan l’estiu és frescal, com el de l’any passat, t’asseguro que les veus créixer, com s’enfilaven! Estava tan ufana que quan els cargols van clivellar totes les fulles encara em van fer un favor, així els va entrar més el sol; però la tavella és tan dura que no la van ni tocar”.

De seguida confirmem que l’Esteve no fa un hort típic, d’aquells que semblen immaculats, sempre a punt perquè els facin fotografies, sense ni una herbeta al voltant i les flors i herbes aromàtiques vestint un escenari de disseny de manual. Tampoc fa un hort que no remeni mai la terra i no desherbi mai: “Faig un mig, mig. El que m’interessa és el que hi ha sota la terra”. Bàsicament, en un espai quadrat, hi dibuixa dues eres rectangulars separades per un espai per on rega —la regadora— i vorejades per dos

dels seus costats —en paral·lel a la regadora— d’un camí per passar. Tot aquest disseny el manté habitualment un parell d’anys, després dels quals inverteix 90° l’orientació de les eres i de l’espai de reg, però no el dels camins, que es mantenen sense sembrar. D’aquesta forma deixa en guaret petits espais de terra que després tornarà a cultivar.

Comença la rotació amb un cultiu exigent, com el blat de moro. Després potser alguna solanàcia com la pebrotera o la tomaquera, i posteriorment cultius menys exigents com poden ser mongetes o alls. Quan el cicle de quatre anys es completa, afegeix fem de cavall a l’estiu i compost a la tardor. Però aquesta no és una fórmula magistral, sinó que més aviat sembla un guió que adapta el que cada moment requereix.

L’Esteve sobretot s’ho passa bé a l’hort: “M’ho passo com un nen petit!”. I sembla que el que més li agrada és fer proves i més proves. “Moltes no serveixen per res, però alguna potser sí, i ja està bé”. Uns metres més endavant de la primera parada, quan afortunadament ja anem apropant-



01. Esteve Padullés mostrant el seu jaç fet amb canyes.

nos a l'hort d'estiu -més ombrejat- ens mostra unes tomaqueres sembrades al costat del marge de pedra i a tocar d'uns plataners. "Fixeu-vos en les mongeteres més properes als arbres i les que estan més allunyades". És palpable que hi ha una forta competència per l'aigua i qui guanya el combat, evidentment, són els arbres. Ben a prop esquivem una tanca de card, no ens volem pas punxar, en tenim prou amb els mosquits ara que ha baixat el sol! Són cards que han nascut espontàniament i l'Esteve ha decidit aprofitar-los per protegir les tomaqueres de petits depredadors que remenen per l'hort, com poden ser els gats. Una tanca natural la mar d'econòmica i efectiva.

De fet, les tomaqueres s'amaguen de tothom sota un canyar, no pas a l'estil tradicional, sinó en uns tutors plantats rectes i en paral·lel que aguanten altres canyes posades com un umbracle. "El planter d'aquestes tomaqueres l'he aguantat fins a primers de juliol anant-lo estirant", és a dir, va anar colgant la tija aprofitant la capacitat d'aquesta per fer arrels i així aconseguir que els tomàquets li arribin el més tardans possible. Més enllà ens quedem astorats observant mongeteres amb cards com a tutor. El cultiu no ho veu gaire clar i no té gaire ganes d'enfilarse en comparació amb els exemplars tutorats amb canya... Una altra de les seves proves.

### La gestió del sòl

Entre era i era, a la regadora, quan l'aigua va escassa hi aboca tres o quatre dits de compost groller i després canya vella. D'aquesta manera l'aigua es reté millor, malgrat que diu que rega "amb prudència de casat" perquè les plantes "són yonkis: com més aigua els dones, més en volen". El més habitual és que faci alguna regadeta un cop trasplantat el planter i després només regui a l'espai que deixa exprés entre eres: "així les arrels s'espavilen".

A l'hort de l'Esteve us costarà veure-hi un pam de terra. Tot està cobert, ja sigui per les herbes que envolten l'hort, per la coberta protectora d'herbes i palla que posa sobre el sòl o per caixes de fruita de plàstic que protegeixen el planter. Les piles de compost s'alternen aquí i allà, amb capes de canyes velles, fem i herbes tallades. Explica que les canyes li estalvien de girar el compost i que quan el té estabilitzat "no hi queda ni una cuca, només la

# Fes-te ECO.

Informa't del procés per aconseguir la certificació de la producció agrària ecològica al web [www.ccpae.org](http://www.ccpae.org)



Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural



Fons Europeu Agrícola de  
Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix a les zones rurals



Generalitat de Catalunya  
Consell Català de la Producció  
Agrària Ecològica

### Proves, invents i altres artitugis d'hortolà

- Sembra d'inòculs de múrgules collits directament del bosc. No hi poden faltar els sacs de paper buits perquè aquests bolets s'alimenten de cel·lulosa. La darrera temporada ja en va poder collir mig quilo.
- Tomaqueres amb jaç protector, plantades sota un encanyissat que serveix d'umbracle i deixades sense esgriolar fins que arriben a tocar-se. A més, plantades prou juntes perquè es facin ombra entre elles.
- Retallar les branques no fructíferes de l'esbarzer per tenir-lo controlat i augmentar també la producció de mores.
- Sembrar col xina per menjar-ne, però també perquè és un gran atractiu per als cargols, que així deixen tranquil el planter.
- Tanca feta de prunera plantada amb el tronc inclinat, gairebé horitzontal. Els brots que van pujant enlaire al llarg del tronc faran ombra i impediran el pas.

*serp de vidre; i si hi ha llavors de les herbes, millor, a mi ja m'hi van bé” perquè “d'herba sempre me'n falta”, diu l'Esteve amb seguretat. I ens ho explica: “les faig servir com a cobertura del sòl, les afegeixo a la pila de compost i em serveixen de refugi de la fauna auxi-*

## La bassa és un punt neuràlgic en aquest complex sistema

liar”. A l'hort hi té més de 120 espècies arvenses diferents. Tampoc és cert que no desherbi mai: “mentre estan en flor no en tallo cap, però un cop han complert la seva funció, fora. Mireu: aquesta és la que en diuen polls de gitano, molt similar a la pastanaga borda. És ideal per als sírfids, a mi no m'hi fa cap nosa, però quan perdi la flor, la tallaré i fins l'any vinent. I si convé la torno a sembrar o la trasplanto d'una banda a l'altra”.

I és que l'Esteve Padullés, a més d'hortolà, és un savi saberut d'herbes i remeis naturals. La seva activitat professional es centra en el coneixement de la botànica, donant cursos i fent sortides naturalistes amb passarells com nosaltres que no li arribem a la sola de la sabata. Per tant, allí on altres hi veuen males herbes, arvenses o adventícies —que el nom no fa la cosa—ell hi veu recursos. Tant és així, que ja està ideant una ruta que recorri el seu hort per mostrar el bo i millor de la natura i com la humanitat s'ha espavilat a treure'n profit. De la noguera que té al marge: ratafia; del saüquer: xarop de saüc; del salat mirará si en pot extreure sal o fer-ne condiment; de l'aranyo-

1. Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. És l'organisme públic de control que certifica la producció ecològica a Catalunya. Tots els operadors que mostren el segell CCPAE a les seves etiquetes o envasos hi estan inscrits i paguen una taxa anual que contribueix al servei. [www.ccpae.org](http://www.ccpae.org)

ner: licor... i mentre ens ho explica arribem al saltironet de la riera d'on treu l'aigua per omplir la bassa.

### Un ecosistema complex

La bassa és un punt neuràlgic en aquest ecosistema ben complex on la vegetació i la fauna hi juguen un paper important, ja siguin gats, esquiroles, insectívors o ocells com les merles, que tenen el cor robat a l'Esteve. “Que ja t'he vist!” li diu a un d'aquests ocells quan el veu: “n'estic enamorat, però són malparides...!”.

En el punt on la fondalada arriba a creuar-se amb la riera comencem el camí de retorn. Ens enfilem marge amunt per descobrir la part més assolellada de la finca i observar el seu hort atípic des de dalt. Aquí continuem repassant les plantes que hi trobem: pomeres, aladerns, oliveretes,... mentre anem arribant a la part més ideològica del seu discurs: “que no sabeu què vol dir CCPAE?” No responem perquè evidentment fins aquí hi arribem i quedem callats esperant amb què ens sortirà: “Com Collons Paguem Aquesta Estructura! La certificació de producció ecològica és com anar al senyor rector perquè et faci un paper que et digui que ets bona persona!”.

No ens podem estalviar de riure. L'Esteve és de paraula lleugera, franca, directa i no s'aguanta alguna paraulota esporàdicament. Havia estat productor ecològic de melmelades fins que va dir prou: “acabes fent una cosa de puta mare per als rics! I el que ens convé és pujar una mica l'estàndard i que tothom pugui menjar millor. Ara per mi el rotllo són els moreus; moreus contra la soja. Els hem de poder introduir en el pinso del bestiar i poden ser una bona sortida per al jovent que té ganes de posar-se de pagès. L'únic que servirà és que es posi preu al producte segons la qualitat que ofereixes. «Et pagaré el moreu a tant el quilo segons el seu percentatge de proteïna». Hem d'anar per aquí”.

Amb el seu discurs tan ferm és difícil articular contrapropostes o reflexions improvisades. Així és que ens deixem la idea anotada al caparró mentre anem resseguint les petges cap el cotxe. A ell el deixem a l'enclotada, que després de dues hores de conversa encara li queden ganes de remenar una mica per l'hort. Vés a saber quina una se'n pensa... ✿

## PRODUCTES PER A L'AGRICULTURA ECOLÒGICA



### PAPER D'EMPALLAR

*mimgras by mimCord*

Per inhibir el creixement d'herbes no desitjades per mètodes totalment ecològics.

Biodegradable, no cal retirar-lo del sòl.



Fàcil de col·locar, tant a mà com a màquina

Més informació: [www.mimcord.com](http://www.mimcord.com) - [mimcord@mimcord.com](mailto:mimcord@mimcord.com) - 93 851 07 66