

EL CULTIU DEL MADUIXÓ AL MARESME

Per Marc de San Pedro Aresté
Del Servei d'Extensió Agrària, Mataró

ANTECEDENTS

El maduixó és un cultiu establert des de fa temps al Maresme i si bé no s'ha pogut fixar amb precisió quan aparegué, si que es pot dir que pels volts de l'any 1920 es troben, a Calella, els primers camps de cultiu. Les plantes procedien de França i foren introduïdes (1) pels amos de "Can Sala", de Calella, que les varen cultivar en el seu jardí. El jardiner, un tal Pere Campaner, donà plantes a diversos pagesos de Calella, que començaren a cultivar-les com a cultiu de secà. Aquestes primeres plantes eren, segons sembla, de la varietat "Fertilité", que amb el temps passà a anomenar-se "Calella".

Segons indica en Salvador Espelt, el primer pagès que va cultivar la maduixa com a cultiu de regadiu fou l'avi d'en Nicolau Vila, pagès de Calella, que avui encara continua aquest cultiu.

Posteriorment s'introduïren altres varietats, segurament pel mateix camí, és a dir, que alguns senyors de la comarca, en els seus viatges per l'estranger portaren plantes pels seus jardins, escampant-se per la resta de la comarca. Així trobem varietats anomenades "Queixal de llop", "Sant Lluís", "Estepa", etc... La varietat Estepa sembla ser la mateixa que en diversos tractats de maduixeres s'anomena "Dr. Moré". En un principi, el cultiu, es va centrar a Calella, estenent-se cap a les poblacions veïnes, amb característiques semblants de clima, sòl i topografia, com Sant Pol, Sant Cebrià, Sant Iscle, Pineda, Arenys de Munt i Canet.

FACTORS DETERMINANTS DE LA IMPLANTACIÓ DEL CULTIU DEL MADUIXÓ AL MARESME.

El per què del fet que aquest cultiu arrelés dins El Maresme i més concretament a la zona de Calella, cal buscar-lo, per un costat en la davallada del cultiu de la vinya, comuna a tota la comarca, i per altra en les característiques topogràfiques pròpies d'aquesta part del Maresme. Si ens fixem, veurem que aquestes poblacions no disposen de plana que permeti la introducció dels cultius d'horta, tal com succeeix per exemple, al Masnou, Premià de Mar, Cabrera, Vilassar de Mar, Mataró, Llavanes, Pineda, Santa Susanna i Malgrat.

(1) Comunicació personal d'en Salvador Espelt de Calella.

QUADRE N. 1

SUPERFÍCIE CONREADA DE MADUIXOT I PRODUCCIÓ PER MUNICIPIS.- ANY 1980.

MUNICIPI	Superfície conreada de maduixot per municipis (en Ha.) Any 1980 (1)	Producció (calculada en Tm.) Any 1980 (2)
ARENYS DE MAR	5	150
ARENYS DE MUNT	25	750
ARGENTONA	2	60
CALELLA	70	2.100
CANET DE MAR	25	750
MATARÓ	2	60
PINEDA	20	600
PREMIÀ DE DALT	3	90
St. ANDREU de LLAVANERES	2	60
St. CEBRIÀ	80	2.400
St. ISCLE	30	900
St. POL DE MAR	30	900
St. VICENÇ DE MONTALT	3	90
Sta. SUSANA	4	120
TORDERA	7	210
TOTAL	308	9.240

(1) Font d'informació: "Les transformacions de l'agricultura del Maresme davant la pressió urbanitzadora". Banca Catalana. Revista Econòmica. núm 57/juny 1980.

(2) Producció calculada segons producció mitjana de 30 Tm/ha.

Els pendents dels terrenys de cultiu són forts. Aquest inconvenient per l'horta, es transforma en un avantatge en el cultiu del maduixó si s'aprofiten tots els vessants que miren cap al Sud o a Ponent, autèntics hivernacles naturals que fan possible l'obtenció de productes durant gairebé tot l'any, cosa afavorida encara per l'aparició del forçat mitjançant els túnels de cultiu i la introducció de les varietats de "dia neutre".

Ens pot donar una idea la importància que té el pendent del terreny en aquest tipus de cultiu, el fet de que hi ha explotacions a l'aire lliure, és a dir, sense cap mena de protecció, a les parts més pendents i arracerades, la collita s'inicia en els mesos de gener-febrer, en tant que a les parts baixes i parcel·les planes no s'inicia fins a mitjans d'abril.



El cultiu del maduixó al Maresme. Vessant sud del terme municipal de St. Cebrià.

SITUACIÓ ACTUAL DEL CULTIU

El cultiu del maduixó es mantingué pràcticament establitzat (superfície, varietats, sistemes de conreu, comercialització, etc...) fins pràcticament els anys 1965-67. En aquell moment les varietats conreades eren essencialment tres: "Calella", "Estepa" i "Sant Lluís", amb un predomini de "Calella" seguida de "Estepa". Aquestes varietats es caracteritzaven per una producció baixa (8-12 Tm/Ha) i per la

poca capacitat de transport, que no permetia la comercialització més enllà del mercat barceloní. Si a tot això afegim la inexistència d'una comercialització eficaç i uns sistemes de conreu molt elementals (adobats inadequats, manca de tractament fitosanitari, manca d'empallat, etc...), tindrem la visió d'un cultiu i d'unes explotacions que es mantienien en unes condicions econòmiques molt precàries.

El canvi s'inicià cap el 1965 amb la introducció de noves varietats de tipus europeu, en especial la "Cambridge Favourite 422". A la primavera del 1967 es varen collir a Calella, els primers fruit de la varietat "Tioga", que va ésser la primera varietat d'origen californià que es va cultivar al Maresme. A partir d'aquest moment es va produir una transformació profunda del cultiu del maduixó, que va afectar a varietats, tècniques de cultiu i comercialització.

LES VARIETATS

Es van assajar varietats de tipus nord-americà, procedents de Califòrnia i Florida, i de tipus europeu, que eren varietats normals, semi-remontants i remontants. Així podem veure que en qüestió de pocs anys es van arrearconar les varietats del país i en el seu lloc trobem el gran mostrari de varietats americanes i europees, primerenques i tardanes, normals i remontants, tals com "Tioga", "Fresno", "Solana", "Lassen", "Torrey", "Florida", "Cambridge Favorite 422", "Surprise des Halles", "Aliso", "Sequoia", "Humni Grande", "Senga Sengana", "Senga Gingana", "Senga Precosana", "Red Gauntlet", "Talismán", "Regina", "Sans Rival", "Revada", "Humni Gento", etc... Podem dir amb seguretat que es van provar pràcticament totes les varietats existents en els catàlegs dels vivers especialitzats en el planter del maduixó.

Poc a poc el panorama es va anar clarificant, algunes varietats es van deixar de cultivar per manca de qualitat (carn tova, fruits deformats, poc color, etc...), per poca resistència davant les malalties (mildium, botritis) i altres, en definitiva, per la seva manca d'adaptació a les condicions del clima i del sòl de la comarca. Així hom ha anat arribant a un moment en què, com a varietats primerenques, solament han quedat "Aliso" i "Sequoia", com a varietats de mitja estació "Tioga", i per a collita d'estiu-tardor, "Red-Gauntlet" i "Humni-Gento".

QUADRE N. 2

PRODUCCIO VARIETATS MADUIXO. ANY 1981.

Forçat Túnel	Producció a 30 Abril Kg./m ² .	Aire Lliure	Producció a 30 Juny Kg./m ² .
Aliso Filada	2'620	Tioga Directa	4'692
Aliso Directa	2'668	Tioga Filada	4'615
Douglas Filada	3'326	Tufts Directa	4'492
Douglas Directa	2'756	Tufts Filada	3'474
Sequoia Filada	3'573		
Toro Filada	2'741		
Tufts Filada	2'956		
Tioga Filada	1'351		

Maduixa forçada túnel' dades aportades per 13 pagesos de la zona.

Maduixa aire lliure: dades aportades per 7 pagesos de la zona.

Font d'informació: S.E.A. Mataró.

Aquesta situació s'ha mantingut fins pràcticament el moment actual, però en els darrers tres anys s'ha produït una altra evolució o revolució. Han aparegut altres varietats d'origen americà: "Toro", "Cruz", "Aiko", "Tufts", "Douglas", "Pájaro", i "Vista". També ha sorgit una nova sèrie de varietats que es caracteritzen per no dependre de la duració de la llum del dia a l'hora de desenvolupar les seves gemes. Aquestes varietats s'anomenen de dia neutre i han estat batejades com: "Aptos", "Brighon" i "Herker". Tot això ha portat a la necessitat de conèixer les noves varietats a fons per tal de poder comparar-les amb les actualment en cultiu i veure quina o quines d'elles representen una millora, ja sigui per la qualitat del fruit o per la seva producció, segons la modalitat de conreu: aire lliure o forçat.

Les varietats de dia neutre, són encara poc conegudes però creiem que permetran l'obtenció d'una producció acceptable en els mesos de setembre a desembre, això representaria una bona ajuda per a les explotacions, doncs regularitzaria els ingressos al llarg de l'any i la mà d'obra necessària. També sembla que aquestes varietats poden jugar un paper important dintre dels cultius forçats.

TÈCNiques DE CONREU

En allò referent als conreus, les transformacions han estat tant o més profundes que en el cas de les varietats. Aquestes transformacions s'han produït en tots els aspectes: dates de plantació, adobat, control fitosanitari, forçament, etc...

En primer lloc, els cultivadors han acceptat com a pràctica comú la compra a viviers especialitzats del planter necessari per a la seva explotació, millorant-ne d'aquesta manera la capacitat productiva i la qualitat. Es diferencien dues èpoques de plantació; plantació d'estiu, amb "planta frigo", els mesos de juny-juliol-agost, i plantació d'hivern, amb "planta fresca o normal", durant els mesos d'octubre-novembre. La plantació d'estiu amb "planta frigo", es fa a l'ensembl segons dues modalitats: "directa" i "filada" (per estolons).

QUADRE N. 3

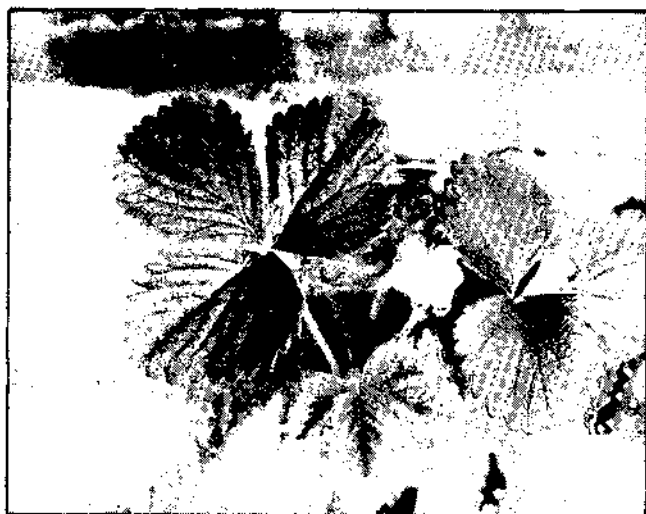
ESQUEMA DELS DIVERSOS SISTEMES DE CULTIU I PLANTACIÓ

Modalitat de Plantació	MES															
	Juny	Jul.	Agt.	Set.	Oct.	Nov.	Des.	Gen.	Feb.	Març	Abr.	Maig	Juny	Jul.	Agt.	
Plantació d'estiu Plantació directa Planta "frigo"			Plantació						Empallat					Producció		
														Floració		
Plantació d'estiu Plantació filada Planta "frigo"		Plantació		Filat					Empallat					Producció		
														Floració		
Plantació d'hivern Plantació directa Planta "fresca"						Plantació								Producció		
								Empallat						Floració		
Cultiu forçat Plantació d'estiu Plantació filada Planta "frigo"		Plantació	Filat				Col.locació túnels Empallat							Producció		
														Floració		

En el moment actual, pràcticament totes les plantacions es fan amb "planta frigo" d'estiu, essent molt reduïda la d'hivern. Dintre de les d'estiu, el més freqüent és el sistema de plantació "filada". El conreu amb planta "filada", representa pel pagès una reducció de les despeses de compra de plantes i si bé hi ha un increment de mà d'obra, com que aquesta acostuma a ésser familiar, té relativament poca importància. Ben al contrari, l'increment de necessitat d'aigua,

escassa durant els mesos d'estiu, però necessària tant per la plantació vella com per la nova, pot representar en molts casos un problema greu, que es pot evitar fent la plantació directa a primers d'agost, just en el moment en què la plantació vella, ja s'ha abandonat.

Cal remarcar que al Maresme, el cultiu del maduixó té normalment un cicle d'un any, si bé darrerament s'ha estès el deixar plantacions de segon any, especialment d'"Aliso",

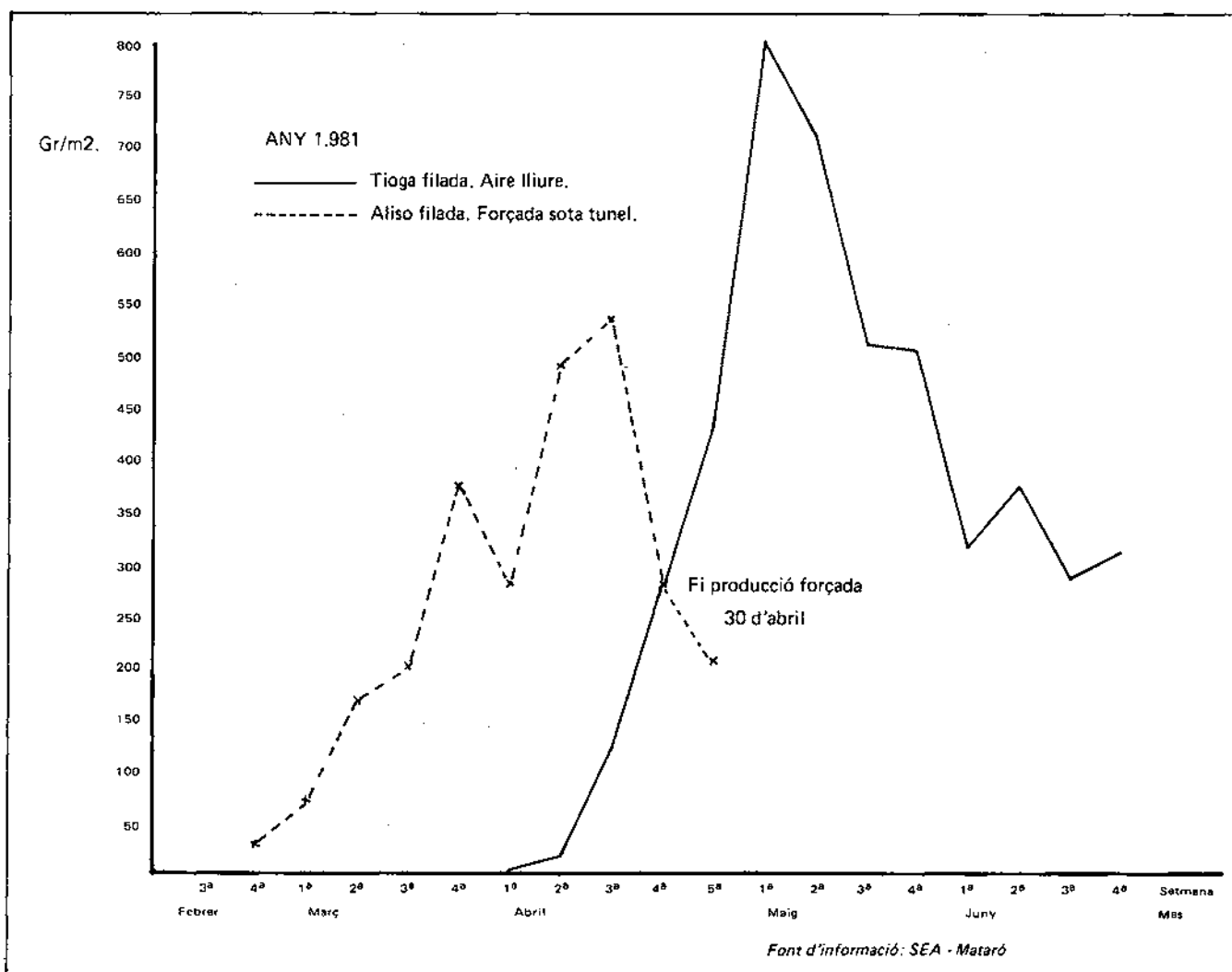


Varietat: Tuffts.

no representa una gran superfície i es fa per tal d'aprofitar la seva major precocitat i sols la primera florida, doncs després dona fruits massa petits.

En el camp dels adobs, les transformacions també han estat fortes. D'un adobat de fons amb gallinassa —i en el millor dels casos amb fem de vaqueria— i un adobat durant el conreu fet el mes de gener-febren amb un "guano" a base de superfosfat de calç i sulfat amònic, s'ha passat a un adobat de fons amb una part orgànica i una altra mineral i a un adobat equilibrat durant el conreu, distribuït mensualment en petites quantitats, de setembre a gener. En els casos en que s'ha passat del reg tradicional amb aspersors al reg a gota a gota, l'adobat es fa setmanalment i amb fórmules diferents segons l'època de l'any: més nitrògen durant la tardor i increment de la potassa durant les setmanes prèvies a la floració i un màxim de potassa durant el període en que es formen els fruits.

En l'aspecte fito-sanitari podem dir que s'ha passat de pràcticament cap tractament (1-3 tractaments l'any) als tractaments propis d'un cultiu d'horticultura intensiva. Així veiem que és pràctica comú la desinfecció del sòl amb "Vapam", "Bromur de metil", etc... i que durant tot el període de cultiu es fan de l'ordre de 15-20 tractaments per tal d'aconseguir una producció de 4-5 Kg per metre quadrat amb fruits de primera qualitat.

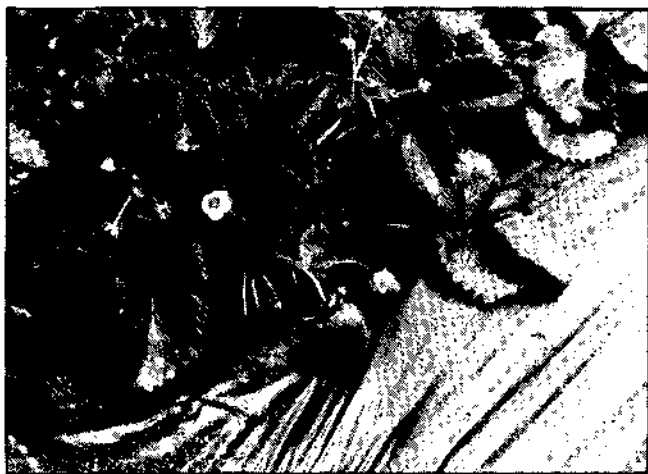


En el cas concret del forçatge, es pot parlar d'una tècnica de recent introducció. Primer fou "l'empallat" plàstic del sòl, ja sigui amb plàstic blanc o negre, després es va introduir, molt a poc a poc, el forçatge amb túnels de cultiu. Aquesta lenta implantació dels túnels pel forçat del maduixó, ve donada pel fet de que no hi ha prou en col·locar uns

plàstics sobre les plantes, sinó que cal conèixer tota la tècnica: tipus de plàstic, moment d'inici del forçatge, ventilació, tractaments fito-sanitaris, adobats, etc...

En la mesura que el pagès ha assimilat aquesta tècnica, ha augmentat la superfície de conreu forçat i així veiem que en els darrers 3-4 anys hi ha hagut un espectacular augment

COMERCIALIZACIÓ



Tècnica de l'empallat amb plàstic negre que cobreix el sòl.

de la superfície coberta.

En el moment actual es parla de:

- Un forçat intensiu, amb calefacció i llum artificial, pràcticament no utilitzat degut al seu elevat cost.
- Un forçat normal, amb varietats "Aliso", "Sequoia", "Toro" i "Douglas", amb col·locació dels túnels de novembre a desembre.
- Un semi-forçat, a base de varietats "Tioga" i "Tufts" amb col·locació dels túnels de gener a febrer.



Marc de San Pedro

Tècnica del forçatge amb túnels de cultiu.



Igual que en els aspectes propis del cultiu, les transformacions dintre l'apartat de la comercialització han estat profundes i han caminat de forma paral·lela a l'evolució de les varietats i les tècniques de conreu.

Fins a finals dels anys seixanta tota la comercialització del maduixó es feia pel mercat del "Born" de Barcelona i posteriorment, en desaparèixer aquest mercat, passà a "Mercabarna". Ni el sistema de venda permetia treure el màxim de profit a la producció ni les varietats obrir nous canals de venda, tals com la comercialització a altres zones de l'Estat, per no dir l'exportació.

Amb la introducció de les varietats californianes i en especial la varietat "Tioga", la situació canvià totalment. Ràpidament es pensà en la substitució del cistell, molt típic però poc pràctic, per la caixa amb cubetes o la caixa a balquena. La lluita fou forta, els assentadors s'oposaren a aquest canvi, juntament amb certs pagesos que veien que la caixa no els permetia "fer cares", és a dir, col·locar la maduixa més deficient al fons i al damunt una capa de fruits de qualitat extra.

En aquesta lluita, la victòria es va anar inclinant, poc a poc, a favor de la caixa, i en el moment actual, el cistell ha quedat com un envàs de luxe, especialment per a certs tipus de vendes en els mercats locals.

Paral·lelament al pas del cistell a la caixa i com a factor decisiu en aquest canvi hem de tenir en compte l'aparició de la comercialització cooperativa. En aquest sentit considerem com a factor decisiu la creació del Grup Sindical de colonització "FRESONIA", que agrupava a pagesos de tota la zona del maduixó. "Fresònia" obrí les portes a l'exportació i al mercat nacional, i impulsà la utilització de planters de qualitat procedents de vivers de Califòrnia, França i nacionals, i preparà el camí per a una transformació integral del conreu.

En els darrers anys l'evolució comercial ha continuat:

- A Calella tenim la Societat Agrària de Transformació "UMAC", que agrupa fonamentalment a pagesos de Calella, si bé n'hi ha d'altres poblacions del Maresme. Aquesta societat es dedica prioritàriament a la comercialització de la producció, tant en el mercat nacional com a l'estranger.
- A Sant Pol existeix la Societat Cooperativa "FRESPOL" també amb l'objectiu de la comercialització, si bé va iniciar, fa dos anys, la posta en marxa d'uns vivers per a la producció de la planta de qualitat. En el moment actual aquests vivers es porten de forma conjunta amb "UMAC" de Calella.
- A Canet s'ha constituït dins la Cambra Agrària Local, un grup per a la comercialització del maduixó.
- A Sant Cebrià, Sant Pol i Pineda existeixen magatzems particulars, els quals distribueixen una bona quantitat de la producció al mercat nacional i a l'exportació.

Aquesta és, en línies generals, el panorama de la comercialització de la maduixa del Maresme. La maduixa del Maresme es ven arreu del país i més enllà de les fronteres, i si bé la lluita és forta, doncs en els mercats incideixen maduixes d'altres contrades (Huelva, València, etc...), l'esperit de lluita dels nostres pagesos farà que aquest conreu continuï de forma econòmicament rendable a la nostra comarca.