

L'Horta Masó: quan la intel·ligència i la tradició es troben

Quan vaig contactar amb en Pere Masó, la primera frase que em va dir va ser que ell i el seu germà eren dos fòssils vivents: els darrers hortolans de la ciutat de Girona. «I també els millors», va afegir, «perquè aquest és l'avantatge de ser els únics».

Text > **JORDI DAUSÀ MASCORT**, mestre i escriptor
Foto > **PERE MASÓ**



>> En Pere Masó, ànima de l'Horta Masó, posant amb un manat de bledes.

L'horta dels germans Masó és a la frontera entre Girona i Salt, a frec de la séquia Monar. De fet, abans regaven d'aquella aigua, però arran de la gran sequera del 2008 van fer excavar un pou. El reg està computat: una manera eficaç de gestionar el consum d'aigua. El seu pare i el seu avi —venen d'una nissaga de pagesos sortits de Can Pere de les Flors, a Salt— haurien quedat amb un pam de boca en veure com l'ordinador decideix el que necessita cada planta.

Quan visites les instal·lacions t'adones que el terme *hortolà* fa curt. Parlem d'un perímetre de mil set-cents metres i d'una hectàrea repartida en hivernacles, a banda dels camps dels conreus descoberts. La logística que fa falta per gestionar-ho tot és impressionant. Malgrat que són en una zona urbana, la presència de senglars els ha obligat a tancar tot el recinte amb un pastor elèctric fet amb les seves pròpies mans. Mentre passegem, en Pere observa i marca els punts on el cable fa mal contacte. El terreny el tenen llogat a diferents propietaris d'hortes. Al seu voltant hi ha uns quants trossos abandonats —segons ell, per culpa de la sequera, però s'intueix un canvi generacional gens favorable. També hi ha unes quantes hortes petites treballades per *menerons*, que vindrien a ser masovers de les hortes.

Cada hivernacle de can Masó és diferent i únic, perquè els han construït un per un segons les necessitats del moment. «Vaig fer la mili a Cartagena, i allà vaig aprendre com es feien», expli-



>> Interior d'un dels hivernacles de l'Horta Masó, a Santa Eugènia de Ter.

ca en Pere. Han ideat mecanismes per deixar que l'aire entri i surti, per drenar l'aigua —això ho va aprendre en un viatge a Holanda— i per aprofitar l'espai al màxim per tal que les plantes puguin créixer tant com vulguin. Visitant-les, t'adones que les hortes dels Masó són el triomf de la imaginació i de la intel·ligència, que tothom sap que són germanes. Per exemple, han muntat i desmuntat uns quants cops un dels hivernacles més grans numerant-ne les peces, com qui transporta el pòrtic d'una església romànica. S'ho fan tot ells sols, i només tenen l'ajuda d'un treballador a temps complet i d'algun amic que és bon soldador i que, a canvi d'un cistell de tomates vermellíssimes, a vegades els dona un cop de mà. Per als assumptes sanitaris i per als controls tenen una tècnica externa que els visita un cop per setmana.

Sense química agressiva

Els Masó procuren tenir cura de les plantes de la manera més natural possible, sense haver de recórrer a substàncies químiques agressives. Als hivernacles amb tomateres hi instal·len ruscos d'abellots perquè les pol·linitzin de manera natural —abans feien servir hormones. També col·loquen bossetes plenes de larves d'insectes macrofags a intervals regulars, que s'alimenten dels paràsits de les plantes sense danyar-les. I per eliminar les plagues més resistents fan servir la solarització, una tècnica que consisteix a cobrir amb plàstics la terra de conreu per tal que l'escalfor



>> Jornada anual de portes obertes a l'Horta Masó. Els assistents escolten amb atenció les explicacions d'en Pere.



>> Refrigeri ofertat durant la jornada de portes obertes amb tomàquets de l'hort.



>> Parada de l'Horta Masó, a l'exterior del mercat de la plaça del Lleó.

El declivi de les hortes també es pot veure als mercats. Al de la plaça del Lleó cada vegada queden menys hortolans que hi posin parada.

l'esterilitzi. L'enginy també es fa servir a l'hora de fer créixer les plantes: cogombreres empeltades en carbasseres i albergínies empeltades en tomateres perquè pugin més sòlides.

En Pere no està content amb l'Administració. A l'Estat les lleis són massa dures per als petits pagesos, a diferència de països com ara Itàlia, que tenen una mica més de màniga ampla. Les gestions necessàries per obtenir una subvenció són enrevessades, els impostos massa alts i la burocràcia és asfixiant. Entre una cosa i l'altra no hi ha relleu generacional. El jovent surt mal format de les universitats —en Pere ho sap molt bé, ell va començar la carrera d'enginyeria agrònoma— i començar una horta com la seva requereix una inversió en hivernacles que no està a l'abast de gairebé ningú. Segons ell, ja hem entrat en un punt de no retorn. Aquest declivi de les hortes també es pot veure als mercats. En Pere em parla del de la plaça del Lleó, que és on treballa des del 1989: cada vegada queden menys hortolans que hi posin parada. Ell hi passa bona part de la jornada, i després encara ha de trobar forces per anar a treballar a l'horta. I això cada dia.

En Pere gaudeix d'ensenyar cada racó. Li encanta enraonar, un tic de la seva faceta de venedor a mercat: «La feina de pagès és solitària, no pots parlar amb ningú», m'explica. És normal que després es deixi anar. Home llest com és, ha entès el poder de les xarxes socials, i com aquestes poden jugar a favor seu. En el moment d'escriure aquest article, tenen un compte molt actiu a Instagram, on, a banda de divulgar vídeos del seu dia a dia a l'hort, penegen receptes i consells per tractar les verdures. L'Horta Masó també disposa d'un canal de YouTube. Ell i el seu germà han sabut nuar tradició i intel·ligència. I potser per això, malgrat tots els avenços, l'olor que fa aquella horta és exactament la que feia l'hort del meu avi.