





# EL TURÓ DE LA ROVIRA, PAISATGE CULTURAL

Garrofer<sup>01</sup>

Ginesta<sup>02</sup>

Xumbera de

Moro<sup>03</sup>

i Figuera<sup>04</sup>

04



Garrofer (*Ceratonia siliqua*)

Els fruits del garrofer constituïen part important de la dieta dels ibers laietans que van habitar aquest turó durant 5 segles, a partir del segle VI a.c (fa uns 2600 anys). Les llavors del garrofer es consumien fresques, transformades en farina per a fer pa, com a ingredient texturitzant de guisats i estofats i també fermentada, per a produir una beguda alcohòlica coneguda com "sikera".

Els actuals garrofers del Turó de la Rovira ens poden ajudar a comprendre aquesta història gastronòmica. Encara que avui dia, la garrofa s'usa amb molta menys freqüència, poc a poc es va revitalitzant el seu ús a través de receptes com la de la crema de garrofa, una substituta deliciosa i sostenible a les cremes de cacau importades i insostenibles que trobem als supermercats.

El garrofer és conegut per la seva capacitat per a sobreviure en condicions climàtiques adverses, com la sequera i els sòls pobres. La seva presència en paisatges àrids i semiàrids ajuda a estabilitzar i enriquir els ecosistemes, la qual cosa és fonamental en àrees amb limitacions de recursos hídrics.

01



Les persones, organitzades en societats, hem donat forma als paisatges que habitem. La cultura i l'entorn natural estan interconnectats i han coevolucionat en un procés dinàmic en el qual les activitats humanes i les respostes ambientals han dialogat intensament. D'aquest procés resulten els paisatges culturals que ara habitem i als quals continuem donant forma.

El Turó de la Rovira, en tant paisatge cultural, té una importància clau tant com espai de memòria cultural del barri, com en termes ecològics i de sostenibilitat. Alberga diversitat d'hàbitats naturals, comunitats vegetals i animals, que donen compte d'una interacció i una gestió del territori canviant però sostinguda durant uns 2500 anys.

De les 20 espècies de plantes conreades que compilem en aquesta guia, hi ha quatre particularment eloqüents per a ajudar-nos a entendre una mica de la història i el futur de d'aquest Turó, que tàcitament tenim sota custòdia veïnal.

Ginesta (*Spartium junceum*)

Els fruits del garrofer constituïen part important de La ginesta és apreciada en jardineria i paisatgisme per les seves atractives flors grogues, però darrere d'aquesta bellesa hi ha encara molt més. És una planta fixadora de nitrogen, la qual cosa li permet enriquir els sòls empobrits. També s'utilitza per a prevenir l'erosió en processos de restauració ecològica.

Les fibres de la ginesta han estat històricament matèria primera per a cordes i teixits i les seves flexibles branques han estat utilitzades en la fabricació de cistelles, escombres i altres objectes de gran importància domèstica. Podem imaginar a les nenes i nens que habitaven les barraques de Francisco Alegre a mitjan segle XX, teixint alguna cistella o alguna corda amb les branques de la ginesta?

03



Xumbera de Moro o Nopal

(*Opuntia ficus-indica*)

Una vegada que el nopal s'estableix en una àrea, pot ser difícil de controlar. Té gran capacitat de reproducció vegetativa i la presència d'espines poden dificultar el maneig. Per aquesta raó, en l'Estat Espanyol està catalogada com a planta invasora. Per a controlar la seva accelerada dispersió, res vindria millor que una gestió i un aprofitament més conscient i informat.

En realitat, el nopal és una planta comestible i fonamental en la gastronomia de diverses cultures. És una font de nutrients essencials, rica en fibra, vitamines (C, A, B) i minerals (calci, potassi i magnesi). Creix ràpidament i produeix collites en poc temps, fins i tot sota condicions àrides i semiàrides. Sota una adequada gestió, pot ser una poderosa eina de sobirania alimentària, en temps de crisi climàtica.

La transformació de la percepció del nopal i l'aprofitament de les seves virtuts, passa per l'exercici de la interculturalitat, l'obertura a la influència mútua i a l'adopció d'elements culturals d'altres comunitats, com la centreamericana o la marroquina, en conjunció a l'adaptabilitat pacient d'aquests coneixements a aquest nou territori compartit.

Figuera (*Ficus carica*)

La figuera és un fruiter de gran adaptabilitat climàtica, que ha sigut part dels agroecosistemes mediterranis ibèrics desde fa més de 4000 anys. El poble iber laietà, les agricultores i agricultors de blat o vinya de la masia de Can Baró, els treballadors de la pedrera, les veïnes i veïns de les barraques i potser fins i tot, els soldats de la antiaèrea, han menjat figues dels arbres del Turó de la Rovira (i dels seus arbres antecessors) al llarg de la història.

La figuera és una planta que es manté productiva fins i tot en condicions de baixa disponibilitat d'aigua, perquè les seves arrels són profundes i poden extreure aigua de capes subterrànies en cas de sequera estacional. Té bona resistència al fred moderat i una impressionant capacitat de regeneració després de danys climàtics, com les gelades o sequeres, ja que pot tornar a brotar a partir de gemmes latents en el seu tronc o les branques.

Es conrea en una àmplia gamma d'altituds, des de zones costaneres fins a les regions muntanyenques, per a això existeixen milers de varietats de figueres adaptades a climes específics. Quines varietats podem trobar en el Turó de la Rovira? Podríem allotjar una petita col·lecció demostrativa de les diferents varietats de figues que ens convindria conrear en un futur de sequeres encara més fortes?

02