

Arbres magnífics (3)

Marc Marí i Romeo

Introducció

Per tercer any consecutiu, el *Llibre de la Festa Major* continua la publicació de la col·lecció d'“Arbres magnífics” del municipi de Torroella de Montgrí; en aquesta ocasió presentem un plàtan, un pollancre, una noguera, un ametller i un server. Recordem que aquesta col·lecció publica un treball fet des de l'antic Museu del Montgrí i del Baix Ter, el qual hem volgut recollir al llibre perquè en quedi constància per a la posteritat. El treball es va fer per donar a conèixer una part del nostre patrimoni, tant natural com cultural, ja que no parla tan sols dels arbres com a exemplars botànics destacables per les seves dimensions, sinó que tracta també dels usos tradi-

cionals principals; aquesta cultura vinculada al territori, en un sentit més ampli, ha estat durant molts segles la del nostre país enter i, malgrat que la “urbanització” majoritària de la població de Catalunya és un fet, també ho és que el saber popular rural no és perdut i continua fent una important aportació a la nostra cultura.

Per conèixer la ubicació dels arbres cal que consulteu el mapa de l'article publicat al llibre de 2006.

Per a aquells que no disposin dels llibres de 2006 i 2007, és de justícia recordar que l'exposició va ser realitzada a iniciativa d'en Lluís Madrenas, i en ella van treballar el mateix Lluís, la Glòria Pi, l'Elena Padró, l'Enric Torrent i jo mateix. Els textos de les fitxes són una adaptació i actualització dels de l'exposició.

Us suggereixo que gaudiu de la passejada que es pot fer en bicicleta per visitar els arbres que en aquesta ocasió publiquem, ja que el recorregut és gairebé tot planer, amb una suau pujada per anar a veure l'ametller de la Torre Gran i el server de l'olivar de l'Arbusí. Això sí, caldrà que respecteu els sembrats i que, per tant, observeu el plàtan i la noguera des dels camins

El plàtan del mas de la Barraca

El plàtan del mas de la Barraca mesura 20 m d'alçada, 18 m de capçada i 5'15 m de perímetre. Es diu que fa uns 180 anys aquest plàtan ja era gros.

Fitxa tècnica

Nom català: plàtan

Nom castellà: plátano

Nom científic: *Platanus hispanica* (= *P. hybrida* = *P. acerifolia*)

Família: platanàcies

Fulla: caduca; palmada i partida en cinc lòbuls

Floració: al començament d'abril

Fructificació: apareix a la tardor i es dispersa a la primavera següent

Origen: és un híbrid entre el plàtan d'origen oriental (*P. orientalis*) i el d'origen americà (*P. occidentalis*)

Hàbitat: és un arbre de ribera

Alçada: pot créixer fins a 40 m d'alçada

Usos i curiositats: és un arbre comú en parcs i carrers. Moltes carreteres del país tenien l'ombra de plàtans. La fusta s'usa per fer juguines, pianos i arpes, i triturada se'n fa pasta de paper.



Plàtan
(foto L. Madrenas)

El pollancre del camí del mas de la Barraca

Aquest arbre mesurava, al moment de fer l'exposició, 16 m d'alçada, 17'5 m de capçada i 3'90 m de perímetre. Actualment, després d'haver patit l'esberlament de part del tronc i pèrdua de brançam, té unes dimensions de 13 m d'alçada, 13 m de capçada i 3'16 m de perímetre. Per tant, continua tenint unes dimensions considerables. En les imatges es mostra l'arbre abans i després de l'esberlament.

Fitxa tècnica

Nom català: pollancre

Nom castellà: chopo

Nom científic: *Populus nigra*

Família: salicàcies

Fulla: caduca; de forma triangular o romboïdal i de color verd lluent

Floració: a la primavera

Fructificació: a l'abril i maig

Origen: euroasiàtic

Hàbitat: propi de terrenys humits i molt conreats a la major part d'Europa

Alçada: fins a 30 m

Usos i curiositats: la fusta és gairebé blanca, lleugera, però forta i flexible. S'ha fet servir per fer braços i cames ortopèdics, joguines, capsos d'embalatge, etc. També és adequada per fer llumins, escuradents i llana de fusta. Avui, però, es destina principalment a la fabricació de paper i caixes de fruita.



Pollancre
(foto L. Madrenas)



Pollancre a l'actualitat
(foto M. Mari)

La noguera del camp de l'Ombra

Aquesta és de les poques nogueres que es poden veure al costat d'un camp de conreu a la plana del Baix Ter. Mesura 9 m d'alçada, 14'5 m de capçada i 1'88 m de perímetre.

Fitxa tècnica

Nom català: noguera, noguer, anoguer, nouera, anouera

Nom castellà: nogal

Nom científic: *Juglans regia*

Família: juglandàcies

Fulla: caduca. És composta amb folíols de forma lanceolada i d'un color verd rogenc quan és tendra i ben verda després

Floració: a la primavera, igual que les fulles

Fructificació: a finals d'estiu-tardor

Origen: Àsia Menor

Hàbitat: en horts i riberes. Evita llocs desabrigats i amb vents forts

Alçada: fins a 30 m

Longevitat: uns 100 anys

Usos i curiositats: les nous tendres són un component imprescindible de moltes ratafies. Alguns autors atorguen a la nou la propietat de potenciar la memòria. La fusta, dura i d'un color marró fosc, és molt apreciada en ebenisteria. També s'utilitza en armeria per fer-ne culates d'escopeta i altres armes.



Noguera
(foto L. Madrenas)

L'ametller de la Torre Gran

Aquest ametller té uns 7 m d'alçada, 11 m de capçada i 1'96 m de perímetre. Per les proporcions que amb els anys ha anat adquirint, el fan un dels més bonics i coneguts del municipi de Torroella de Montgrí.

Fitxa tècnica

Nom català: ametller

Nom castellà: almendro

Nom científic: *Prunus dulcis* (*P. Amygdalus*)

Família: rosàcies

Fulla: caduca; és lanceolada, d'un color verd o grogós

Floració: en ple hivern, abans de treure les fulles noves

Fructificació: l'ametlla necessita uns 8 mesos per madurar

Origen: centre i sud-oest d'Àsia i nord d'Àfrica

Hàbitat: adaptat als hiverns clements i estius secs

Alçada: és un arbre petit, d'uns 8 m

Longevitat: entre 75 i 80 anys

Usos i curiositats: les ametlles dolces es mengen crues o torrades i es fan

servir per cuinar i per a rebosteria. També se'n fa orxata o llet d'ametlles, i se n'extreu l'oli, usat com a condiment, i en la fabricació de cremes medicinals i cosmètics. Les ametlles amargues són utilitzades en farmàcia. A l'interior de les tenores es posa una capa d'oli d'ametlla per tal que no es podreixi amb la saliva. La fusta, vermellosa i compacta, molt bonica un cop polida, s'usa per a revestiments.



Ametller
(foto L. Madrenas)

El server de l'olivar d'Arbusí

El server de l'olivar d'Arbusí fa uns 5 m d'alçada, 10 m de capçada i 1'21 m de perímetre. És un dels pocs servers que queden com a testimoni dels molts que hi havia hagut repartits en una bona part del Montgrí. Ha estat a punt de ser atrapat per la urbanització de Torre Gran, però sortosament el Pla general d'ordenació urbana va desqualificar el 2001 els terrenys que ocupa, els quals havien estat urbanitzables fins aleshores. Actualment aquesta zona es troba dins de la xarxa Natura 2000 i, per tant, sembla que el seu futur està lliure d'amenaques urbanístiques.

Fitxa tècnica

Nom català: server

Nom castellà: serbal

Nom científic: *Sorbus domestica*

Família: rosàcies

Fulla: caduca. Composta de 6 a 8 parells de folíols, de 3 a 5 cm, dentats i simètrics, de color verd fosc a l'anvers i més clars al revers

Floració: a l'abril i al maig

Fructificació: pel setembre o l'octubre el fruit madura i cau

Origen: Europa meridional, nord d'Àfrica i oest d'Àsia

Hàbitat: propi del bosc caducifoli, que es fa a les rouredes i entra a les parts més humides de l'alzinar

Alçada: fins a 20 m



Server
(foto L. Madrenas)

Usos i curiositats: la fusta s'usa en treballs de torneria i sembla que era el material preferit per fer els talladors o picoladores de tallar carn, ja que aquesta fusta no fa estelles. També havia estat utilitzada per fer els eixos d'algun carruatge. Els seu fruit es va consumir durant segles, però és molt aspre si no es deixa sobremadurar; és farinós i força insípid. La serva encara verda és molt astringent i s'ha utilitzat com a medecina amb aquesta finalitat; també se n'han fet begudes alcohòliques.

Agraïments

Genís Baquer i Quimeta Ferrer, del mas Solei

Pere Batlle, *el Boter*

Francesc Pagès, *Xico Barnosell*

Joan Bosch i Elvira Castelló

Jaume Subirà, del mas Subirà

Miquel Subirà, de l'horta d'en Reixach

Josep Sureda, del mas Ral

Joan Miquel, del mas Bayó

Miquel Fàbregas i Miquel Pellicer, del mas d'en Bou

Francesc, *Xicu*, Casademont