



55 Edició de la Fira d'Espàrrecs de Gavà

Un mirall dels diferents sectors econòmics sense oblidar el vessant agrícola i l'element d'identitat de la ciutat i del certamen: l'espàrrec de Gavà

La Fira d'Espàrrecs, que enguany arriba a la 55 edició, va néixer l'any 1932 com a concurs i exposició dels espàrrecs que els agricultors gavanencs conreaven als camps de les Sorres de Gavà.

dades bàsiques

Data celebració: de l'1 al 4 de maig

Horari de la Fira: de 10h a 22h
Ubicació: Plaça de Jaume Balmes, Av. Diagonal i plaça de Francesc Macià (Gavà)

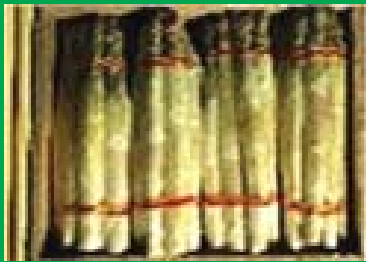
La Fira d'Espàrrecs: aparador de l'economia local i comarcal.

La Fira d'Espàrrecs ha esdevingut al llarg dels anys, el millor reflex de l'activitat econòmica de Gavà i de la comarca del Baix Llobregat. Un mirall dels diferents sectors econòmics sense oblidar el vessant agrícola i l'element d'identitat de la ciutat i origen del



Un certamen únic que rep anualment milers de visitants

La primera edició del que avui coneixem com la Fira d'Espàrrecs va tenir lloc el 22 de maig de 1932 i va néixer com un Concurs Exposició d'Espàrrecs on els agricultors volien mostrar un producte autòcton que només es produïa als camps situats a les Sorres de Gavà.



La Fira està organitzada per l'IMPAC (Institut Municipal per a la Promoció i Activació de la Ciutat) amb la col·laboració, en l'apartat agrícola, de la Cooperativa Agropecuària de Gavà.

La Fira, que enguany celebra el 75è aniversari i estrena la marca «Espàrrecs de Gavà, producte de qualitat», és una mostra agrícola, comercial, industrial i gastronòmica que any rera any visiten milers de persones de Gavà i de l'àrea metropolitana de Barcelona.

Durant la dècada dels trenta, el cultiu de l'espàrrec blanc va tenir el seu moment d'esplendor i la producció en aquesta època sobrepassava les sis mil tones anuals.

Des de l'any 1932, el Concurs Exposició d'Espàrrecs es va convocar anualment fins l'any 1936. La Guerra Civil Espanyola i posteriorment la postguerra, amb les seves conseqüències, van impedir que aquesta iniciativa de la pagesia gavanenca tingués continuïtat.

La Fira es va tornar a realitzar l'any 1943, però va patir dues noves interrupcions. Així, després d'aquell any no es tornà a fer fins l'any 1948 i, després, es va iniciar un nou parèntesi de dotze anys sense celebració. Arribat l'any 1961 es recuperà, ja amb continuïtat, aquesta tradició. Durant aquest període, la Fira ha conegut diferents emplaçaments: el Casino, la Torre Lluch, el pavelló Jacme March, la pista poliesportiva

de Can Tintorer i, des de 1995, la plaça de Francesc Macià.

En aquest emplaçament es troba el recinte firal on s'instal·len cada any les carpes que acullen la mostra comercial, agrícola, i la dels mitjans de comunicació municipal. Gavà TV i Ràdio Sellarès. La Mostra de Cuina, que des de l'any 2003 s'instal·la a la plaça de Jaume Balmes, és organitzada per l'Agrupació de Restauradors de Gavà. A més al llarg de l'avinguda Diagonal s'ubiquen també expositors de venda directa, desde fa uns anys. D'aquesta manera s'ha creat un recinte firal que s'exten des de la plaça Francesc Macià fins a la plaça de Jaume Balmes sent l'avinguda Diagonal el nexa d'unió.

La transformació social i econòmica que ha experimentat Gavà s'ha reflectit a la Fira i, al mateix temps que conserva la vessant agrícola, element identificatiu d'aquesta mostra amb les celebrades paneres artístiques de productes del camp i lots d'espàrrecs, ha anat incorporant altres sectors com l'industrial, el comercial i el gastronòmic. A més, durant els dies de la Fira - sempre el primer cap de setmana del mes de maig - se celebren diverses activitats lúdiques i culturals.

La Fira actualment és un magnífic aparador dels diferents sectors econòmics no solament de Gavà sinó de la comarca i d'arreu de Catalunya, que cada any vénen a exposar els seus productes.

certamen: l'espàrrec de Gavà, protagonista indiscutible de les paneres i lots d'espàrrecs.

La Mostra de Cuina

Organitzada per l'Agrupació de Restauradors de Gavà i l'Institut Municipal per a la Promoció i Activació de la Ciutat (IMPAC), la Mostra de Cuina ha esdevingut el millor complement de la Fira d'Espàrrecs.

Aquesta mostra, que s'ubica en una gran carpa tensostàtica instal·lada a la plaça de Jaume Balmes, recull el millor de la gastronomia gavanenca. A la Mostra de Cuina hi participen una vintena de restaurants i una quinzena d'empreses col·laboradores que ofereixen a ciutadans i ciutadanes les seves propostes culinàries amb l'espàrrec com a element protagonista de la major part dels plats.

De l'origen a la varietat pròpia

Els espàrrecs que es cultivaven a Gavà provenen, com totes les varietats d'espàrrecs conegudes, d'Holanda. L'adaptació al nostre clima, sòl i cultiu donà lloc a una varietat pròpia. Són els que anomenem espàrrecs del país.

La raó per la qual es va desenvolupar amb tant d'èxit a les sorres de Gavà i no a la resta del Delta és fàcil d'explicar. Es tracta d'una planta que necessita terres sorrenques i humitat en el subsòl. A Gavà, l'extensió de sorres és força gran. Les condicions del terreny eren doncs, ideals, i els pagesos ho van saber aprofitar.

La varietat de Gavà ha desenvolupat una planta més longeva (de 12 a 15 anys) i que dona un fruit més prim i més saborós. L'espàrrec específic de Gavà és més fibrós, més

amarg, més rústic.

Mètode de cultiu

Les llavors s'obtenen de les plantes de 3 o 4 anys que han destacat per la quantitat i qualitat dels espàrrecs que han produït. La sembra s'acostuma a fer entre febrer i març, i en un any o dos ja s'obté el planter d'arrels o motes. Mentrestant, només cal tenir cura de netejar-lo d'herbes parasitàries.

Per procedir a plantar-lo es prepara el terreny, es neteja i s'adoba. S'obren solcs al terra d'uns 30 o 40 centímetres de fondària, a 6 o 7 metres l'un de l'altre, i es col·loquen les motes a una distància d'un pam o dos les unes de les altres. Es cobreixen de terra, d'entre 20 a 30 cm, es deixen uns dos anys, i es netegen periòdicament de males herbes.

De la primavera a la tardor, la planta va arrelant i creixent en tiges aèries fins als 50 o 60 cm d'alçada. Quan arriba l'hivern la part aèria de la planta s'asseca, moment en què es neteja i es comença a donar forma als cavallons, que es deixen preparats per l'aparició dels espàrrecs.

L'eliminació de les parts seques, els feixucs, s'ha de fer amb especial cura l'any de la collita, per afavorir la sortida dels turions i evitar molèsties en el moment del collir-los. Aquests mateixos feixucs, secs i tallats, serveixen per protegir els marges del vent de ponent amb la finalitat que no s'endugui la sorra.

Els espàrrecs, tapats de terra, pugnen per sortir a la superfície cercant la llum solar. S'estiren i s'engrossen.

Es comença a fer servir una nova tècnica que, en altres llocs com ara França o Navarra, s'utilitza des de fa temps. Salvador Bernadó, el seu introductor, explica que consisteix a cobrir les esparregueres amb plàstics foscos muntats sobre arcs metàl·lics. Aquest material evita que creixi l'herba a les esparregueres, proporciona més escalfor als conreus i l'espàrrec surt completament blanc, la varietat més preuada.

La Collita

Es pot començar a partir del tercer any, però amb prudència per no esgotar la planta, encara jove. Serà a partir del quart any quan s'inicia la collita regular.

Aquest collita comença al mes de març i es troba en plena temporada d'abril a juny, encara que si fa fred es pot endarrerir. Es realitza sempre a mà.

Per allí on despunta l'espàrrec



Marcel·lí Reyes i Vidal
Psicopedagog
Gavà

Ple municipal o Circ Tonetti

No contents amb haver anat buidant de competències el ple municipal en favor de la Junta de Govern, i d'anar impulsant un regim cada cop més personalista, de tenir un ROM que impedeix fer declaracions polítiques que tractin de qüestions locals; darrerament assistim a una degradació constant de la qualitat democràtica i de la capacitat de maniobra en el Ple de l'oposició a la qual s'afegeix el menyspreu i la mala educació.

Així la part de fiscalització del govern municipal ha desaparegut de les actes. Els precs i preguntes són contestats de manera abrupta, pretesament irònica i menystenint la persona i la força política que la presenten - oblidant que al darrera sol haver una preocupació ciutadana -, a més s'amaneix amb disquisicions i llargues llistes de meravelles efectuades o que hipotèticament s'han de fer, encara que sovint res tingui a veure amb el que es pregunta. O simplement s'utilitza el mètode Ollendorf i es respon qualsevol cosa sense cap relació amb el que es pregunta. Quan tot hauria de ser més fàcil: respondre de manera clara i concisa el que se'ls pregunta.

El declinar del respecte ara ha arribat a els comentaris personals. Als signes de banda a banda de la sala de plens, a les riotes, i la darrera a menjar durant el ple, fins i tot llaminadures!
Això és el respecte institucional socialista!

Estem a una passa de convertir el ple definitivament en un circ, circ pagat per la ciutadania. Això passa quan es veu el Ple com un mal necessari i no com una eina democràtica.

s'aparta la terra amb les mans, i es descobreix l'espàrrec. Es trenca amb prou cura per no malmetre la mota i es torna a tapar ràpidament el forat amb terra per tal de protegir els espàrrecs que encara no són a punt per collir-los.