

# ELS TRESORS DE LES MALES HERBES

El verd a la ciutat ja no es veu com a decoració o destorb: neteja l'aire, aclareix la ment, alberga insectes antiplagues i alimenta altres animals. Científics i entitats vindiquen el valor de les males herbes. L'etnobotànica de l'asfalt descobreix la bellesa i la utilitat del «tercer paisatge».

PER MICHELE CATANZARO

Un diumenge al matí, un grapat de persones s'enfilen pels pendents de Montjuïc collint plantes selvàtiques. Els guia Filippo Micoletti, apassionat de l'agricultura alternativa. **«Aquesta és una crucífera, de la família de les cols –explica Micoletti–, n'hi ha prou comptant els pètals i els sèpals per reconèixe-la i saber que és comestible».** Al final del passeig, el grup cuina els vegetals recollits i se'ls menja.

En els últims anys, s'han multiplicat els col·lectius que fan aprofitament del verd urbà. Amb les taronges amargues dels arbres que decoren una plaça es pot fer melmelada. Amb les olives d'una olivera trasplantada en una rotonda es pot fer sabó. En la comunitat xinesa es recull la dent de lleó; en la tibetana, el blet blanc, i en la italiana, la xicoira.

## Llavors sota l'asfalt

Les males herbes ja no semblen tan dolentes. Hi ha els qui deixen que creixin en escocells i horts urbans. No són brossa per eliminar: tenen un valor. **«Intentem arrencar coses que sempre tomen a sortir. A sota de l'asfalt hi ha llavors que creixen amb una mica d'aigua i de terra. La naturalesa no comença al Montseny: la tenim al costat»**, afirma Evarist March, botànic i col·laborador del Celler de Can Roca.

**«Si volem mantenir l'ecosistema, hem de canviar de model cultural: les males herbes no són lletges, sinó**



Juan Bernardo Martín Corral, de Parc i Jardins, entre ravenisses blanques, al parc de les Glòries.

LAURA GUERRERO

**útils, boniques i interessants»**, afirma Gilles Clément, paisatgista i autor del *Manifiesto del tercer paisaje* (GG, 2018), en el qual reivindica el valor dels sistemes biològics que prosperen a la frontera entre ciutat i camp.

**«Hem d'entendre el paper del desordre als espais urbans. Una vegetació espontània cuidada pot diversificar i ser bonica»**, afirma Marc Talavera, president d'Eixarcolant, col·lectiu dedicat a l'avaluació de les plantes silvestres comestibles.

## Flora pionera

Les males herbes urbanes tenen un nom més noble: *vegetació ruderal*. **«Són plantes capaces de viure en un ambient brut i regirat, on passen les persones i els animals fan les seves necessitats. En aquest entorn abunda un tipus de nitrogen que no facilita el creixement vegetal»**, explica Jordina Belmonte, botànica de l'Institut de Ciències i Tecnologies Ambientals (ICTA-UAB). No obstant, plantes com les malves, les ortigues i les parietàries saben sobreviure al mig de tot això.

**«Aquestes herbes són molt adaptables. Una bossa de pastor te la trobes igual a la ciutat que en alta muntanya. Solen ser plantes colonitzadores. Les llavors de xenixell s'enganxen als pneumàtics per dispersar-se»**, explica Eduardo Barba, jardiner i autor d'*Una flor en el asfalto* (Tres Hermanas, 2021), una guia d'herbes urbanes.

**«Aquestes plantes s'han d'espavilar perquè ningú les cuida. Produïxen unes**





→ molècules, anomenades metabòlits secundaris, que els serveixen per defensar-se, i que ens solen agradar: aromes, substàncies medicinals, etcètera», explica March. «Hi ha més biomassa silvestre comestible en un solar de Barcelona que a la mateixa superfície a Collserola», afegeix Talavera.

## 150 espècies aprofitables

El col·lectiu que presideix, Eixarcolant, organitza sortides etnobotàniques en entorns urbans, sovint en companyia de persones grans que expliquen com aprofitaven les plantes en els seus temps. L'ortiga es pot menjar en truita o en pesto. Les fulles del blet blanc són com uns espínacs. Les de la rosella i lleisó es poden menjar en amanides.

«En un entorn rural, s'aprofitaven més de 150 espècies. A la ciutat, anar a buscar-les ja no forma part de la tasca quotidiana. Hem de ser conscients de com aprofitar el que tenim al territori», explica Talavera.

## Activistes i taronges

Els moviments veïnals van ser pioners a canviar la visió de la naturalesa urbana. Cada any, entre el 2010 i el 2015, alguns veïns del barri de la Verneda van organitzar una taronjada resilient. «Al barri hi ha diversos llocs amb arbres [decoratius] de taronja amarga. Al gener o el febrer, ens reunim un matí, collim fins a 200 quilos de fruita que s'haurien malgastat i elaboràvem melmelada en una plaça», recorda Ricard Álvarez, un dels implicats.

L'any passat, l'experiència va ressuscitar al barri de Sant Andreu. Allà, es va portar a terme una recollecció de taronges amargues organitzada per Espigoladors. Aquesta entitat opera habitualment al camp, on ha recuperat l'espigat: el costum de recollir els productes comestibles abandonats per incomplir criteris estètics o perquè el preu



AMANDA BATALLER

Jana Peters, del col·lectiu Eixarcolant, amb lleisó menut.

de venda no compensaria.

«Un espigat urbà trenca la dicotomia entre el camp i la ciutat, posa de manifest que també en aquesta última hi ha aliments, i valoritza el que d'una altra forma només es consideraria un residu», explica Anna Gras, d'Espigoladors.

## Artistes i olives

Altres pioners a mirar la vegetació urbana de forma diferent han sigut els artistes. Des del 2017, Laura Palau s'ha presentat en diverses ciutats europees amb barret, alforja i un llarg pal, per collir olives d'oliveres plantades en rotondes, gasolineres o carreteres. El 2020, va produir 40 litres d'oli amb fruits collits a Castelló. D'aquests, va treure 88 pastilles de sabó.

«Volia visualitzar la quantitat de material que hi ha a la ciutat. L'oli es ven a molt baix preu a Espanya i moltes oliveres s'arrenquen i es converteixen en plantes decoratives. Em molesta, perquè haurien de considerar-se un patrimoni», explica l'artista.

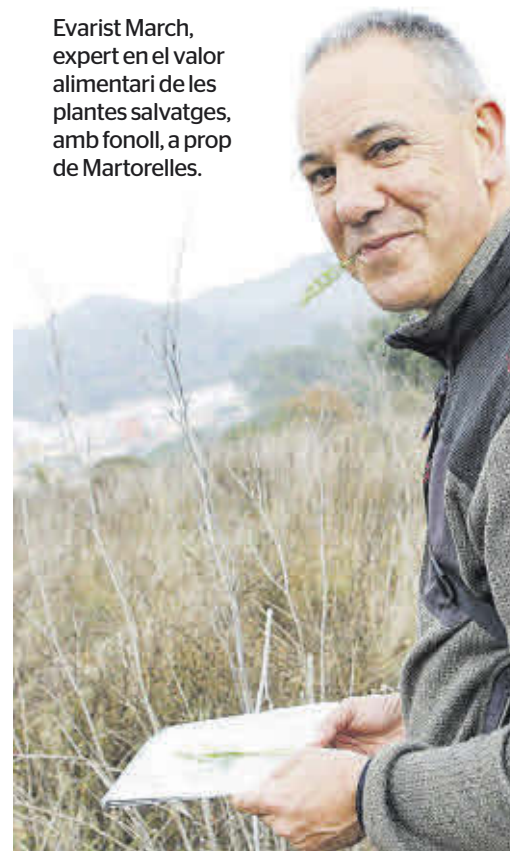
Sense conèixer aquesta actuació, l'associació barcelonina SomLaClau ha arribat a la mateixa conclusió. Habitualment, aquesta entitat recupera de les botigues el menjar que d'una altra forma es tiraria. Però la tardor passada van recórrer el Poble-sec i Montjuïc, recollint olives d'oliveres d'aquests barris. Després, les van posar en escabetx i, cap a final de mes, pretenen obrir els pots per veure'n el resultat.

## Ecosistemes útils

La utilitat principal del verd urbà va més enllà del seu aprofitament. La seva presència atrau ocells, papallones, abelles, abellots i sírfids. Els ocells gafarrons mengen les llavors de la ravenissa blanca, que també alimenta l'eruga d'una papallona de la col.

Els insectes que freqüenten les males herbes també pol·linit-

Evarist March, expert en el valor alimentari de les plantes salvatges, amb fonoll, a prop de Martorelles.



El jardiner Eduardo Barba, autor d'«Una flor en el asfalto», al costat d'una picardia.



## HERBARI DE L'ASFALT



### BOSSA DE PASTOR

Del Nil a l'Himàlaia, és una de les plantes més comunes del planeta. A la Xina és una menja. És protocarnívora: produeix un líquid que atrapa petits cucs i una altra microfauna, que es menja.



### BARRETETS

S'ha menjat des de l'època romana fins avui (sobretot en restaurants d'alta cuina). Conté Omega 3. Botticelli la va incloure a l'«Adoració del nen Jesús pels Reis Mags».



### CARD COMÚ

Actua de plaguicida natural a l'atraure gran quantitat de pugons. Aquests, al seu torn, actuen d'imam de marietes, larves de sírfids, vespes de l'ametller i altres insectes que es mengen els pugons, i actuen de fauna auxiliar.



ANNA MAS



DAVID CASTRO



zen balcon, jardins i horts. **«Els espais lliures, on no hi ha intervenció dels jardiniers, són com un jardí gratuït»**, afirma Clément.

La seva funció més sorprenent és atraure la fauna auxiliar. **«La mala herba atrau marietes, crisòpids, sírfids i altres insectes, que són depredadors de les plagues de jardins i viviers, com els pugons»**, explica Juan Bernardo Martín Corral, tècnic de biodiversitat de Parcs i Jardins de l'Ajuntament de Barcelona. El morrissà bord, el llestó o la ravenissa blanca són autèntiques nodrisses d'aquests plaguicides naturals.

Les plantes silvestres també atrauen microbis i fongs que generen un sòl de millor qualitat. Alhora, absorbeix l'aigua en les seves arrels, i redueix l'erosió i les inundacions. I com qualsevol planta, absorbeix CO<sub>2</sub>, genera oxigen i fixa la pols i els tòxics.

### Jardineria resilient

**«Estem acostumats a una jardineria centreeuropea, amb grans superfícies de gespa, que consumeix aigua i adob. I cada vegada plou menys»**, observa Martín Corral. **«Fa dècades que l'ideal de la jardineria ha sigut l'ordenat o l'exòtic. Però en un context de canvi climàtic necessitem espècies adaptades localment, que requereixin poc aigua i pocs fertilitzants»**, coincideix Talavera.

L'estratègia de Parcs i Jardins comença a segar algunes parcel·les cada dos mesos. Això és suficient perquè s'hi instal·li molta vegetació autòctona i hi arribin els pol·linitzadors. La vegetació arriba a una altura de 25 centímetres i s'hi genera un prat urbà. Si es redueix el manteniment a dos o tres vegades a l'any, apareixen més animals, les plantes arriben als 45 centímetres d'alçària i es forma una prada.

Pilar Sampietro, periodista i activista mediambiental, demana encara més ambició per avançar cap a **«la ciutat comestible»** (el títol del seu llibre, editat

JORDI COTRINA



Sampietro, mirant d'agafar unes taronges, a la plaça de Font i Sagué del Clot.

per Morsa el 2018). **«En un futur, les ciutats hauran de viure de manera diferent i superar l'escassetat d'aliments que les caracteritza»**, afirma.

### Risc d'intoxicació

Una objecció a l'aprofitament urbà és el risc d'intoxicar-se. Per exemple, la pastanaga salvatge i la cicuta s'assemblen. I hi pot haver insecticides en l'oli urbà de les ciutats que els fan servir. Martín Corral desaconsella el consum de plantes urbanes. Però Talavera observa que les espècies verinoses són realment poques i que es tracta d'actuar com amb els bolets: menjar només si es coneix amb seguretat el que es porta a la boca.

Un altre risc és que una ciutat més verda s'ompli de pol·len i provoqui més al·lèrgies. Jordina Belmonte, no obstant, treu ferro a l'assumpte. **«El cos de les persones s'acostuma a l'ambient. Arribaria un moment en què més plantes no causarien més al·lèrgies. A Andalusia hi ha molt pol·len d'olivera i, no obstant, no hi ha gaires més reaccions que a Catalunya»**, observa.

Finalment, molts perceben les males herbes com una cosa bruta i descurada. **«Parlar de desbrossar és tergiversar. Tractem les plantes com a escombraries perquè ens recorden una cosa silvestre»**, observa March. **«Les plantes no són brutes, ho és el plàstic que de vegades tirem en aquest espai i és difícil de netejar»**, afirma Clément. Per evitar aquests comportaments **«cal aprendre a entendre-ho, acceptar-ho i apreciar-ho»**, afegeix.

Tots els amants de les males herbes acaben parlant d'educació. **«Si li ensenyes a un nen el nom d'una planta i alguna cosa sobre aquesta, no se n'oblidarà mai a la vida. Quan vagi pel carrer, pensant en les seves preocupacions, se'n recordarà i reconeixerà aquesta bellesa. La bellesa és cultural. Hem de canviar la mirada»**, diu Barba. ≡



### MALVA

Plini el Vell deia que una cullerada protegeix de qualsevol malaltia durant un dia. Carlemany va ordenar cultivar-la als seus jardins. Aquesta apotecaria amb arrels és de la mateixa família que el baobab.



### ESPERGULÀRIA VERMELLA

Per les seves propietats s'anomena herba pixanera a l'Argentina. Un dels seus components s'està estudiant per combatre l'Alzheimer. Creix en terrenys sorrencs, i fixa i activa el sòl.



### DENT DE LLEÓ

És font d'aliment de gairebé 400 espècies d'animals. Produeix flors fins i tot a l'hivern i molts abellots sobreviuen a l'estació freda gràcies a ell. Anglosaxons, celtes, gals i romans la menjaven.