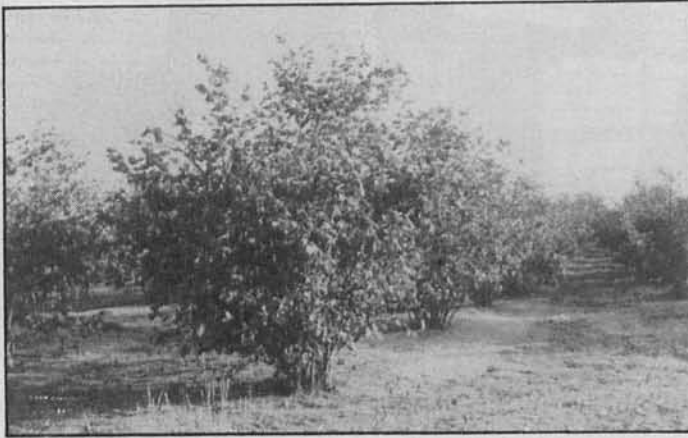


# ELS AVELLANERS



Qualsevol dia de tardor, anant en cotxe d'aquí a allà o, senzillament, anant a passeig, no es pot resistir la temptació d'atansar-se a l'avellanada més propera i espigolar quatre avellanes per fer camí.

No cal dir, doncs, que en el nostre entorn quotitià, l'avellaner és un fruiter de tardor, això sí, sec i per gent amb bon dentat.

Tot i tenir-lo tant a l'abast, potser no el coneixem prou. Sabem com és i qualsevol criatura el distingeix d'un altre arbre, però desconeixem com es cuida, quin rendiment dóna, etc. Això és el que ara ens disposem a analitzar, parlant-ne amb una persona experta.

Arribem a la finca de can Bells, en una tarda d'aquestes d'estiu, ni maca ni lletja, i que sembla que vol ploure.

Ens adrecem al senyor Josep M. Cornellà i, després d'unes breus presentacions, agafem el toro per les banyes.

D'un bon començament, el senyor Cornellà ens explica l'evolució del mercat de l'avellana i la seva incidència a Vilobí:

*"A Vilobí, es pot dir que el conreu de l'avellana no té cap mena d'incidència econòmica ni social, pràcticament no necessita mà d'obra forània, i no representa res més que el "modus vivendi" d'unes deu o dotze famílies.*

*Aquest conreu dóna feina i permet llogar gent solament en l'època de collita, que dura des de la festa de Vilobí a la de Sta. Coloma de Farners, tot i que, a vegades, s'allarga fins a primers d'octubre.*

*Durant la resta de l'any, les tasques que comporta són el tractament de les plagues, la neteja d'herbes dels camps, que en l'actualitat es fa amb líquids específics, i el regadiu a l'estiu."*

Mentre l'entrevistat ens comenta aquests fets, estem en el magatzem on es guarda la maquinària i les avellanes, abans de la venda.

Referent a la pregunta sobre la substitució dels avellaners, el senyor Cornellà ens respon:

*"Pel que fa a la finca de can Bells, es pot dir que d'avellaners poc o molt, sempre n'hi ha hagut. Ara bé, l'avellaner com a conreu intensiu i/o exclusiu, va tenir lloc al voltant dels anys seixanta, substituint, per una banda, els cultius de farratges, i per l'altra, el bosc.*

*En els anys 1962-1963, l'avellana va iniciar un període de gran productivitat i rendiment econòmic, passant, de sobte, de les 15 PTA per kg. a les 30 o 35 PTA per kg.*

*Llavors fou quan ens animàrem a cultivar-la. A això, també hi va ajudar la devaluació de la productivitat de l'explotació forestal."*

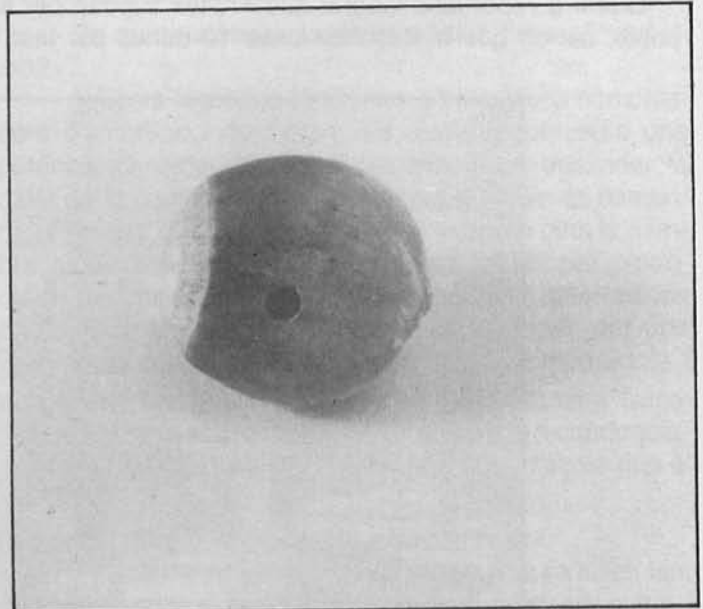
Li preguntem quin resultat econòmic ha donat el cultiu de l'avellana i ell respon: *"Considero que s'han complert les previsions que sobre aquest cultiu s'havien apuntat perquè ha satisfet les necessitats econòmiques dels que l'hem cultivat. Però, com és habitual en les explotacions agrícoles, el mercat ha oscil·lat i les previsions mai són segures sinó que depenen bàsicament del clima, de l'anyada i, com ja he dit, del mercat, etc..."*

*Actualment, ens trobem en una forta davallada en el mercat del fruit sec, després d'uns anys força bons en els quals el preu de l'avellana pujava satisfactòriament. Sembla que enguany hi ha força avellanes emmagatzemades, esperant la recuperació econòmica del sector perquè ha passat de 220/230 a 160 PTA per kg."*

D'aquestes manifestacions, sembla que se'n desprèn que, després d'uns anys de vaques grasses, ara han arribat les vaques seques, tot i que seguidament ens comenta que aquesta davallada pot ésser passatgera, i que hi ha bones perspectives de recuperació.

Tot seguit, canviem una mica de tema i conversem amb el senyor Cornellà sobre el conreu de l'avellana i la seva problemàtica.

*"Les plagues més freqüents en aquest conreu són el diabló, que provoca que l'avellana quedi buida (es veu per una petita perforació en la closca del fruit). Una altra plaga és el badoc o "Eriophoyes avellanae", que provoca l'atròfia de les flors o de la branca. Totes dues plagues poden tractar-se i, per tant, actualment estan força superades."*



Pel que fa a la plantació d'avellaners, se sol fer comprant els arbres petits. Tarden de set a deu anys, aproximadament, a donar rendiment. També es pot refer una avellanada tallant les branques velles i deixant-hi els brots joves.

El procés de conreu d'avellaner està mecanitzat pel que fa a la collita i la tria mitjançant unes màquines que