

L'avi dels terrats verdes



Els grangers arrelen a les teulades de *Manhattan* i el xef *Floren Domezain* conrea borraines al terrat de l'hotel Wellington. Encara que el "avi" de tots ells, **l'autèntic precursor dels terrats verds**, és el pagès Joan Carulla, que va sembrar per primera vegada en la seva terrassa de Barcelona fa 30 anys i aquí segueix, amb 91 acabats de fer.

"La collita més important és aquest intercanvi de vibracions positives amb les plantes", assegura el venerat "senyor Carulla", caminant amb una energia envejable en el seu verger del cinquè pis, mentre menja sobre la marxa uns nespres i fa l'ullet a les fileres de patates. "Jo sempre dic que l'horticultura és la gimnàstica perfecta: t'ajups per aquí, t'estires per allà ... Imagino que

aquest és el secret per arribar a aquesta edat: això i la dieta, vegetarià des dels deu anys".

Joan Carulla va néixer allà pel 1923 a Juneda (Lleida), un poble agrícola a la vall de l'Ebre, fins on arribaven les canonades durant la Guerra Civil ... **"M'he passat la vida plorant el milió de morts.** Al meu poble van caure més de cent i vam passar tot tipus de penúries. Només ens van quedar per menjar patates. Vaig tenir la misèria agafada del coll fins als 33 anys".

En els anys cinquanta, amb l'ofici del camp après del seu avi i del seu pare, Joan Carulla va fer el farcell i se'n va anar a Barcelona: "Vaig venir perquè no tenia terres. Vaig obrir una botiga d'ultramarins i vaig ser president del gremi local. Eren altres temps, quan es podia prosperar amb un petit negoci, no com ara. Diguem que no em va anar malament, i vaig acabar tenint el meu tros en un terrat".



Tres terrasses, tres, conrea el Senyor Carulla. Són 260 metres quadrats en total, i setanta tones de terra. Una capa de tela asfàltica impedeix que les arrels penetrin cap avall i un sistema de drenatge prevé les humitats. La vegetació garanteix l'aïllament contra el fred a l'hivern i la calor als estius. **Fins a 15.000 litres d'aigua és capaç d'emmagatzemar amb un sistema casolà de captació de pluja.** Una tercera part de la terra que trepitgem és pura matèria orgànica ...

"Si en alguna cosa sóc mestre és en el compostatge. Jo sempre he aprofitat tot, excepte el vidre i la pisa. Fins a les ampolles de plàstic les utilitzo per protegir el raïm dels ocells ... I sota els nostres peus, descomponent-se, tenim brossa orgànica, caixes de fruites, cartró del supermercat, factures de paper i fins persianes que no he volgut llençar. Ho tiro tot a la terra, que ho agraeix tot".

Es diria que Joan Carulla ha rejuenit des que el van immortalitzar fa sis anys en el documental "Utopia" (de Lucho Iglesias i Alex Ruiz). L'hortolà en les altures torna aquests dies a la palestra a "El Jardí Amagat", el meravellós llibre de Pilar Sampietro i Ignacio Somovilla. Desenes d'agricultors urbans i curiosos s'apropen tots els mesos a visitar l'"avi" (quatre néts) de les teulades comestibles, que tal dia com avui rep al seu amic Pep Puig ("l'únic que de veritat em va recolzar quan era regidor de ciutat Sostenible ") i Mariano Bueno, autor de " L'hort familiar ecològic".



Joan Carulla plora d'emoció en una singular abraçada amb els seus vells i nous amics, al verger d'aquesta terrat és tot un bosc comestible amb 40 arbres fruiters (**aviat arribaran les prunes, i després els albercocs i els préssecs**) i la collita ja llesta dels porros, les faves i els alls, esperant els tomàquets, els pebrots i les albergínies ...

"Puc menjar de la terrassa gran part de l'any, i patates sol haver-n'hi per a tota la família. El que em sobra ho dono, jo no faig negoci amb això. Això sí, m'estalvio uns bons euros a la cistella de la compra. I no hi ha res com assaborir el que tu mateix recol·lectes aquell matí. Tot ecològic i sa".

S'agafa Joan Carulla amb fermesa a les barres metàl·liques estratègicament situades entre les parcel·les i per les que s'enfilen les parres (fins a cent quilos de raïm). De barra en barra va avançant gairebé amb els ulls tancats, sense interferir excessivament en el particular ecosistema de la terrassa: "**Això que anomenem males herbes són plantes les qualitats encara no hem descobert. Cal treure -les demanant-los perdó**".



Des del terrat del Senyor Carulla es domina el barri del Clot, que fins fa poc més d'un segle va mantenir el seu caràcter rural, envoltat de torres i de masies. Joan està convençut que es podria fer més, molt més per tornar a portar l'essència de l'horta a la ciutat, i el que més el preocupa és com transmetre la saviesa als seus fills i als seus néts, i a tot aquell que decideixi fer agricultor a les altures

"Diuen que només aprofitem un 1% del que podríem plantar i cultivar a les terrasses i els balcons. Jo animaria a qualsevol que tingui una mica d'espai a la ciutat a que iniciï aquesta màgica relació d'amor amb la terra. **A les plantes cal tractar-les humilment, amb total agraïment.** No dic ja de genolls, però sí amb els braços oberts. Al cap i a la fi són elles les que converteixen l'energia del sol en matèria, i en tot el que ens serveix d'aliment i de medicina. Raó tenia Hipòcrates".

@cfresneda1

