

La orgànica tanca el seu cicle al extreure el compost del centre de compostatge, i la seva aplicació fa que tot el procés tingui sentit. Les restes que llencem, una vegada serveixen d'adob al nostre hort, ens aporten altre cop fruits que menjarem.

L'hort del Capellà, després de molts d'anys en desús, va ser recuperat en el marc del projecte Residu Zero pels nens i nenes de l'escola de Llavorsí. Des del mes d'abril fins al novembre cada stemana hem pujat a l'hort a treballar i a aprendre.

Després d'una bona aclarida i desbrossada vam dissenyar el nostre hort. Vam fer servir el mètode de parades en cretall de Gaspar caballero, un mètodes senzill, molt accessible i de gran productivitat. La classe es va dividir en quatre grups, un per a cada parada, corresponen a una família d'hortalisses que aniran rotant cada any per a que no es faci forta cap plaga.

Decidim què hi plantem, i comença la feina. S'aplica el compost amb sorra, muntem el reg amb mànega exsudant, i segons els marcs de plantació hi sembrem i plantem gairebé de tot: cebes, porros i pastanagues, tomates, mongetes i albergínies, pebroteres i cols i enciams, i fins i tot, raves, remolatxes i api. Fora de les parades hi sembrem les trufes, els carabassons i les carabasses.

Regar, aclarir, treure males herbes, detectar habitants no-grats,...totes aquestes feines són les que dia a dia fan que el nostre hort creixi ben sa, i del que hem après, de segur que l'any que ve en sabrem un xic més i el farem millor!