

Tres segles de pagesia

El Mas Ponsjoan, a Calonge, celebra 300 anys de feina de sis generacions familiars fent vi, oli i conreant fruiters i l'horta La sequera i els senglars amoïnen



Manel Comas i Joana Vidal, ahir, en l'inici dels actes dels 300 anys d'història del Mas Ponsjoan a Calonge
LLUÍS ROMERO.

Les referències més antigues del Mas Ponsjoan de Calonge daten d'una taverna que des del 1668 ja oferia vi de pagès als bandolers però, com a mas ben bé, els propietaris es remunten a unes dècades més tard, arran d'una ampliació culminada el 1723. Aquest any, doncs, en fan 300 i ahir ho van celebrar amb la narració d'un conte a l'estil japonès kamishibai, dedicat per Joana Vidal a l'argudella, oliva de la varietat pròpia de l'Empordà que deixen anar madurant a l'arbre per extreure'n l'oli més tardà.

I és la tasca de la família Comas i Vidal, que comparteixen ara

mateix la cinquena i sisena generació. Són les dues primeres que n'han pogut gaudir en règim de propietat, amb electricitat i aigua corrent, i fent possible tant les millores, consolidacions i ampliacions necessàries del mas com la de la zona conreable, que arran d'algunes adquisicions han fet arribar a les 20 hectàrees.

El garant de la realitat actual és Manel Comas, que als 65 anys, ahir, bromejava que té ganes de jubilar-se, però estira la data indefinidament. Enginyer agrònom des dels vuitanta, va aprofitar l'esclatxa oberta per la llei estatal d'arrendaments rústics, en aquella dècada, per aconseguir l'adquisició del mas i la seva modernització, sobre els coneixements apresos i les lliçons de l'avi sobre varietats autòctones i sistema de venda. Continuen parant fidelment als mercats de Calonge i Sant Feliu de Guíxols, on duen fruites i verdures, però centren l'activitat en la venda in situ, a les tardes al mas.

Mentrestant, com a coartífexs de la Fundació Remença XXI amb el veí Mas Molla, treballen en la divulgació del preuat vi de pagès, que ha estat present a les taules d'El Cellar de Can Roca i altres restaurants prestigiosos al Baix Empordà, tot i que per a Comas continua sent un element més de l'oferta. Han reduït la superfície de vinya, de 12 a 10 hectàrees, però hi continuen atesorant ceps de varietats úniques al món –com ara l'abeller, el roig de la costa i el raïm negre d'en Caïm–, presents en alguns dels vins que ofereixen als clients. La família també ha apostat per divulgar la seva feina entre el públic i a més de les visites programades que hi ofereixen, amb tastos de vins, cada tardor s'impliquen en els caps de setmana dedicats al Vi de Pagès i aquest 2023 han programat activitats –que d'entrada farien cada segon diumenge de mes– per celebrar el tricentenari: zumba i altres danses, al febrer, març i abril; i poesia, passejades, teatre, titelles, literatura i ioga entre altres de les propostes que tenen en l'agenda, sense descuidar mai la brindada com ahir al migdia, al final del conte.

Però al Martí Comas, l'hereu i sisena generació, se li presenten nous reptes. Hi ha potenciat l'horta plenament ecològica i aplicant-hi les tècniques apreses en un màster, sense descuidar els fruiters. En Manel ja havia anat prescindint dels químics des que s'havia fet càrrec dels conreus, amb bons resultats davant les plagues, tot i que ara mateix les principals amenaces no són pas insectes, malures o fongs, sinó "les SS dels senglars i la sequera", que d'una banda se'ls mengen les hortalisses i de l'altra ha provocat que alguns arbres hagin mort. Ha plogut massa poc, i els pous ragen poc.

Miren d'adaptar-s'hi, però. És l'esperit resilient de la pagesia, que no es rendeix durant segles, i ara prova sort amb els cítrics a la Costa Brava, tot preveient que les temperatures pujaran, i prepara ombracles per fer que les maduixeres continuïn donant fruits a la primavera.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 16-01-2023, Pàgina 20

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/11-mediambient/2242253-tres-segles-de-pagesia.html>