

El Mapa Verd: Sant Ponç i la Festa del Comerç Just

INDICADORS

INDICADORS FENOLÒGICS

El passat dimarts 1 d'abril una pluja va cobrir Catalunya de fang saharià. Després d'arribar a Catalunya es va endinsar cap Europa; el núvol va arribar a Escandinàvia el dissabte 5 d'abril. Es va calcular que la pluja fixaria fins a 50.000 tones de polsim a Catalunya, 20.000 d'elles a la província de Barcelona. A partir dels 31.892 km2 de Catalunya i els 7.733 km2 de la província de BCN va caure entre 1,5 g (si la pluja hagués estat homogènia per tot Catalunya i 2,58 g per m2 a la província de Barcelona. A Sarrià, amb una extensió de 300 ha... varen caure 7.500 kg.

CALENDARI FESTIU I AGRÍCOLA

A partir de mitjans d'abril, cal sembrar mongetes de mata alta i baixa, i acabar de transplantar les plateu d'estiu: cogombres, carbassones, alberginies, pebrots i tomaqueres. Enguany la Fira de Sant Ponç de Sarrià té lloc dilluns 12 de maig. Sant Ponç, però se celebra diumenge 11 com a patró de les botigues d'herbolaris i les apicultores on les plantes remeieres i tot tipus de producte naturals

amb propietats terapèutiques són les protagonistes. El 15 de maig és Sant Isidre, patró dels agricultors.

INDICADORS ASTRONÒMICS

Fases de la lluna
Nova: 29 d'abril, 08:14 h
Creixent: 7 de maig, 05:15 h
Plena: 14 de maig, 21:16 h
Menguant: 21 de maig, 14:59 h
Sortida i posta del Sol
(Barcelona)
22 d'abril: 07:02 - 20:39 h
25 de maig: 06:25 - 21:12 h

INDICADORS CLIMÀTICS

17 MARÇ AL 15 D'ABRIL
Observatori Fabra
Temperatura mínima:
26 març: 2,5 °C
Temperatura màxima:
17 març: 24,2 °C
Precipitació: 87,5 litres
Zona universitària:
Temperatura mínima:
26 març: 4,6
Temperatura màxima:
17 març: 23,6 °C
Precipitació: 58,4 litres
Observació:
Amb la primavera van arribar finalment les plujes que van tenir el dia 3 d'abril un episodi destacable: es van recollir 54,2 litres a l'Observatori Fabre.

AGENDA

MAPA VERD. SARRIÀ MÉS SOSTENIBLE

Com gaudir del món sense sortir del barri? Què hi tenim, què hi manca, què hi sobra? El mapa verd destaca el que hi ha: des dels arbres singulars a les parades del bicin, passant pels comerços ecològics i els punts de recollida de brosa orgànica. És obert a la participació de tothom en la seva confecció. I és un mapa viu i canviant en la mesura que les coses canvien.

FESTA DEL COMERÇ JUST I LA BANCA ÈTICA Plaça de Sant Vicenç, dissabte 10 de maig

Enguany coincideixen tres fires, les més importants de Sarrià: la Festa del comerç al carrer Major de Sarrià, la del Comerç Just i la Fira de Sant Ponç, a la Plaça de Sant Vicenç. Unes fires que omplen els carrers de gent passejant i badant. Els tendals i les taules donen vida al carrer. Pocs dies després, per Sant Jordi, quan els llibres i les roses en seran protagonistes, l'afluència continuarà.

Contacte:
Comissió Ecològica de la Casa Orlandai (Ecocomissió)
Casa Orlandai, carrer Jaume Piquet 27. 08017 Sarrià
Telèfon: 93 252 42 62
mapaverd@casaorlandai.cat

CONCEPTES

Km 0 i SLOW-FOOD

El concepte Km 0 va sorgir a la regió italiana del Vèneto, promogut per una associació de cultivadors locals, que volia incentivar el consum de productes provinents d'una distància curta entre el productor i el consumidor. Així, el km 0 permet un cert radi d'acció en l'espai, en general s'accepten uns 100 km; i, en el temps, limita als productes a la temporada. El concepte de Km 0 inclou aspectes socials ja que es refereix a un origen de pagesia propera, en afavorir el consum de productes locals, comarcals i territorials; i, n'elimina intermediaris. I també introdueix una sensibilitat per la protecció ambiental, atès que com més petita és la distància que recorre un producte en el seu transport, menor és l'emissió de CO2 que s'allibera. En tractar-se de productes de cultiu ecològic, l'impacte mediambiental és menor. Associat al concepte Km 0, hi ha el concepte de *slow-food*, promogut per una associació, fundada el 1989, que volia contraposar-se al *fast-food*. L'objectiu és impedir la desaparició de les tradicions gastronòmiques locals i comba-



tre la manca d'interès general per la nutrició, pels orígens, els sabors i les conseqüències de les nostres eleccions alimentàries. Productes de Km 0 i de *slow-food*, se'n poden trobar a botigues que duen el distintiu, o bé que exposen l'origen dels seus productes; i també a la xarxa de restaurants associada. Els comerços compren directament al productor i tenen també programes de separació acurada de residus. Aquests moviments comporten una certa contradicció en l'enfrontament entre "local" i la voluntat d'"internacionalització" d'aquells productes, com ara les taronges de València o les patates mallorquines. Així doncs, cal posar seny per trobar l'equilibri entre la cura de la producció pròpia, el medi ambient i l'exportació, apel·lant el valor de la diferència, la qualitat i la competència.