



Recol·lecció de maduixes

Pallejà

Ubicació

Comarca: Baix Llobregat
Lloc/Adreça: Camps de Pallejà
Emplaçament Ajuntament de Pallejà - Avinguda de Prat de la Riba, 10

Coordenades:

Latitud: 41.422606987053
Longitud: 1.9967852452513
UTM Est (X): 416169
UTM Nord (Y): 4586158

Classificació

Número de fitxa 08157 - 97
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani Popular
Segle XX
Any 1915-1970s
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: Avui ja no hi camps de maduixers.
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Sense ús
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Ainhoa Pancorbo Picó
Data de registre de la fitxa: dg., 09/04/2023 - 13:41

Descripció

Tot i que no és una planta autòctona, a la primera meitat del segle XX i fins ben entrats els anys 70, la maduixa a Pallejà va ser un conreu molt estès. Es tractava de maduixes molt conegudes per ser molt petites, amb una olor molt especial, dolces, molt delicades i amb un temps de conservació molt curt. Va ser un producte d'anomenada al país i va comportar ingressos per a moltes famílies.

Observacions:

Les maduixes es recollien a finals d'abril amb colles principalment de dones, quatre o cinc per colla que duïen un plat fondo. Del plat passaven a un cistell que tenia una cabuda de 2 a 2,5 kg, i que duïen la marca de cada pagès.

Com a testimoni de la importància que va tenir aquest cultiu, en fer la parella de gegants, a la Laieta, que representa una pagesa del terme, li van fer dur un cistell de maduixes.

Història

Les maduixeres de Pallejà tenen el seu origen en els boscos del Montseny. Sembla que no va ser fins l'any 1915 que es coneix el primer camp de maduixes a Pallejà, propietat d'un pagès de Molins de Rei. Interessats per aquest conreu, Francesc Duran Albareda i Joan Buxadé Archs, es van informar d'aquest conreu, que també començava a fer-se a Sant Joan Despí amb maduixeres del Montseny.

Aviat les maduixeres de conreu acabarien essent el planter més estès del poble. La maduixa de Pallejà es comercialitzava a Barcelona. Fins als anys setanta va ser un conreu molt estès.

Bibliografia

- *Pal·laliana, butlletí del Museu Municipal de Pallejà* (2014), núm. 16, Pallejà, desembre de 2014, pp. 5-7. (informació extreta de les notes de Carles Millàs, que també en va ser un productor).

Enllaços d'interès:

[Pal·laliana, butlletí del Museu Municipal de Pallejà, núm. 16](#)

