

taller pràctic  
DISSENY PERMACULTURAL

# Què és una espiral d'aromàtiques?

a càrrec d'Hort-Verger Phoenicurus



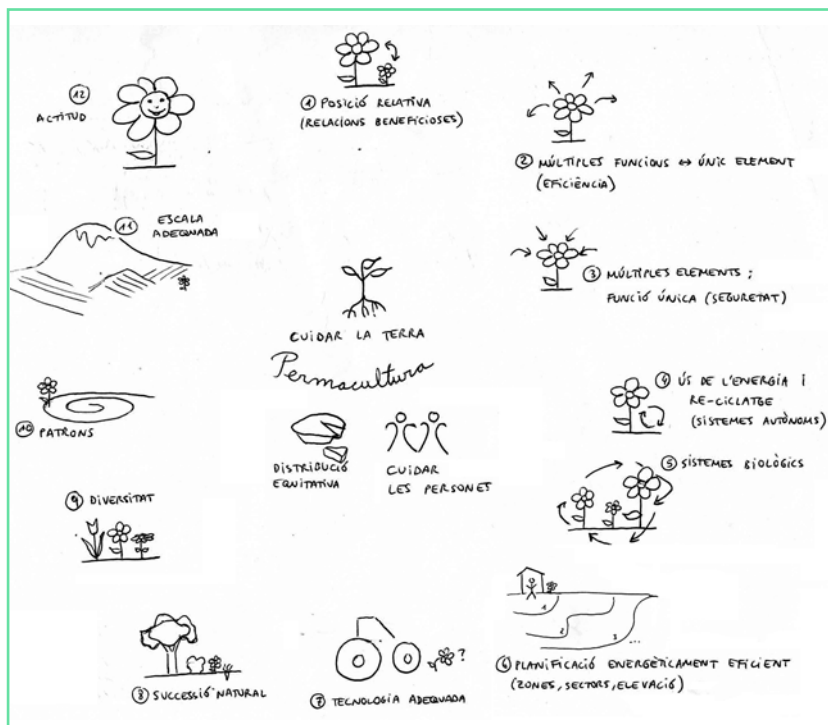
# Què és la Permacultura?

La paraula permacultura ve d'*agricultura permanent* o *cultura permanent*, i tracta sobre la concepció de sistemes agraris, socials i medi-ambientals sostenibles; dissenys basats en l'**observació i imitació dels patrons de la natura**.

La permacultura és una manera de pensar holística, en la que el sistema (un hort, un entorn urbà, un bosc) és contempla globalment, com un tot, dins dels quals cadascun dels elements que el forma no és considerat únicament individualment sinó, sobretot, en relació amb els altres.

Aprofundir en aquesta concepció permacultural ultrapassa l'objectiu d'aquest taller però ,en resum, podem dir que la permacultura busca **crear cicles sostenibles i abundants, mitjançant solucions intel·ligents basades en una observació profunda de la natura**.

## Principis de la Permacultura



# Per a què serveix una espiral d'aromàtiques?

Per tenir a l'abast totes les herbes condimentàries a pocs metres de la cuina, ocupant un espai de només 3 o 4 m<sup>2</sup>.

La presència d'una gama àmplia d'aromàtiques a l'hort ofereix un petit oasi de biodiversitat (flora i fauna) que ens ajudarà a tenir un sistema més equilibrat i sa.

És pot construir en poc temps, amb tota la família, amb materials reciclats (teules, totxanes, ampolles) i el manteniment és mínim.

Moltes aromàtiques es propaguen per divisió. Si coneixeu algú amb un bon repertori, us podeu estalviar comprar les plantes.

## Noms i virtuts de les herbes aromàtiques de la nostra espiral

ARTEMISIA DRACUNCULUS  
Estragó  
Condimentari

HELICHRYSUM ITALICUM  
Sempreviva olorosa  
Estimula la digestió

ARTEMISIA ABSINTHIUM  
Donzell  
Insectífug

LAVANDULA ANGUSTIFOLIA  
Espígol  
Antiséptic; relaxant

ORIGANUM VULGARE  
Orenga  
Sistemes digestiu i respiratori

ECHINACEA ANGUSTIFOLIA  
Equinàcia  
Estimula el sistema immunitari

LAVANDULA DENTATA  
Espígol retallat  
Antiséptic; relaxant

ORIGANUM MAJORANA  
Marduix  
Analgèsic; culinari

SATUREJA MONTANA  
Sajolida  
Antioxidant

MENTHA PULEGIUM  
Poniol  
Digestiu

RUTA GRAVEOLENS  
Ruda  
Problemes oculars (tòxica)

ALLIUM SCHOENOPRASUM  
Cebollí  
Condimentari; fungicida

MELISSA OFFICINALIS  
Tarongina  
Reequilibrant

THYMUS VULGARIS  
Farigola  
Desinfectant; antibiòtic

ANETHUM GRAVEOLENS  
Anet  
Diurètic

ROSMARINUS OFFICINALIS  
Romani  
Antiséptic; tònic

THYMUS SERPYLLUM  
Serpoll  
Antiséptic; digestiu

R. LAVANDULACEUS  
sense nom popular  
Antiséptic; tònic

TEUCRIUM MARUM  
Coixinet de monja  
Astringent

SALVIA OFFICINALIS  
Sàlvia  
Desinfectant; digestiu

CALENDULA OFFICINALIS  
Boixac  
Olis i cremes per la pell

SANTOLINA CHAMAECYPARISSUS  
Espernallac  
Vermífug; contra picades

OCIMUM BASILICUM  
Alfàbrega  
Vies respiratòries; digestiu

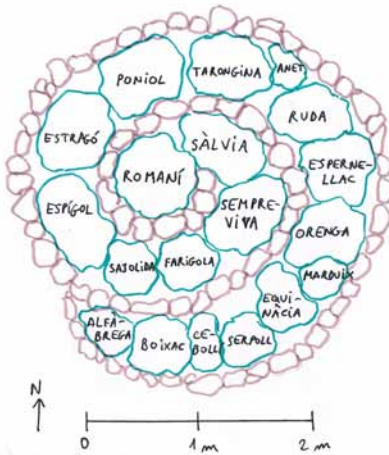


*Papallona reia sobre una flor d'equinàcia.*

# Disseny de l'espiral

El disseny de l'espiral pot ser un exemple a petita escala d'aplicació de la permacultura, on cada element és ubicat de tal manera que pot satisfer les seves necessitats i alhora contribueix a enriquir el conjunt, tot convertint, en aquest cas, un racó menut en un espai bonic i productiu.

Es tracta de crear una zona de cultiu en tres dimensions. Així augmentem la superfície conreable i el desnivell permet crear diversos microclimes, com ara un lloc sec i assolellat a dalt de tot, espais més ombrívols a la part nord, i més humitat a baix gràcies al drenatge de l'aigua.



## Combinacions d'alçada i orientació

**Sec i assolellat**  
(amunt, al sud)

**Sec i ombrívol**  
(amunt, al nord)

**Humit i assolellat**  
(a baix, al sud)

**Humit i ombrívol**  
(a baix, al nord)

