



MORERES DE LA FONT DE L'OMET

Un conjunt de moreres ubicades a Omet, les més antigues del poble, desaparegudes el dia 29/10/2024

Col·leccions: [Arbres singulars](#), [Natura](#)

DESCRIPCIÓ

Al llit del barranc de Picassent, situades enfront de la Font de l'Omet, podíem trobar una filera de sis moreres, de les quals quatre eren moreres blanques (*Morus alba* L.) i dues moreres negres (*Morus nigra* L.). Eren sense dubte les més velles al poble, probablement restes de les moreres cultivades a les vores dels bancals i camins per a l'abastiment de fulles a la indústria de la *sericultura* (cria del cuc de seda). Per exemple, la vella carretera d'Alboraig, en el tram que venia de Silla cap a Picassent, era flanquejada per moreres a les dues vores.

En el breu període de temps en el que la ruta PR-CV404 va estar practicable, abans que cap administració

es fera càrrec del manteniment de la via per a poder transitar-la pel barranc, tothom que baixara per les escales que donen al barranc, inici i final d'aquesta ruta, podia gaudir contemplant aquests arbres fent camí cap als [Tres barrancs](#).

Malauradament, hem de parlar en passat al referir-nos a aquestes moreres, ja que la dana del 29 d'octubre de 2024 va arrasar, entre molts altres llocs, el barranc de Picassent, afectant 17 cases i arrossegant aigües avall aquests antics exemplars. Volem fer servir aquesta fitxa com un xicotet homenatge i record a aquestes moreres que han estat entre nosaltres fins aquell fatídic dia.

Les moreres blanques són les més aptes per l'aprofitament de fulles com aliment per als cucs. Són arbres d'una alçada màxima d'entre 12 i 15 metres, de fulles alternes, de forma aovada però sovint un poc irregulars i asimètriques, amb les vores dentades i de bona grandària (6 - 18 cm), d'un verd clar, llustroses per l'anvers i amb alguns pèls en el revers. Les flors, menudes i agrupades, són unisexuals, i en quallar formen les mores. Són originàries d'Àsia central, sobretot de la Xina. Passant per Pèrsia, Constantinoble i Sicília arribaren a la península ibèrica, on es cultiva en totes les províncies, en especial a l'est peninsular.

Les moreres negres, originàries de Pèrsia, es diferencien a més del color dels fruits negres, per les fulles, també més obscures i més aspres en l'anvers, i més velludes al revers.

Són arbres rústics, que volen terrenys solts i aguanten bé la sequera, els freds i les atmosferes contaminades. Floreixen a la primavera, i les mores estan per a menjar a l'estiu. Les de la morera blanca són més insípides que les de morera negra, més àcides i sabroses.

Grecs i romans ja feien profit de les moreres, nomenant-les *morus*, derivat del grec *moron* i aquest sembla del celta *mor* (negre). De les mores, riques en vitamina C, es fa un xarop bo per a fer gargarismes per a la inflamació de la gola, i de la corfa de les arrels, laxant, i és utilitzada també per a combatre els cucs intestinals.

Com a curiositat fer valdré el refrany, que diu “La taca de la mora negra amb una mora verda es lleva”.

Finalment comentar que la sericultura (o sericicultura), que és la indústria per a la cria del cuc de seda amb la finalitat d'obtindre la seda com a producte tèxtil, va suposar per a València, des de l'època dels godes, àrabs i fins al segle XIX, una gran font de riquesa, exportant-se la seda produïda per tota Europa i Amèrica.

Per a ampliar la informació:

López González, Ginés (1982), La guía de Incafo de árboles y arbustos de la Península Ibérica. Editorial INCAFO

Fuster, Dr. P. (1900), Elementos de agricultura. Imprenta de Manuel Alufre

ALTRES DADES

Propietat

[Pública](#)

Emplaçament

[Barranc de Picassent](#)







