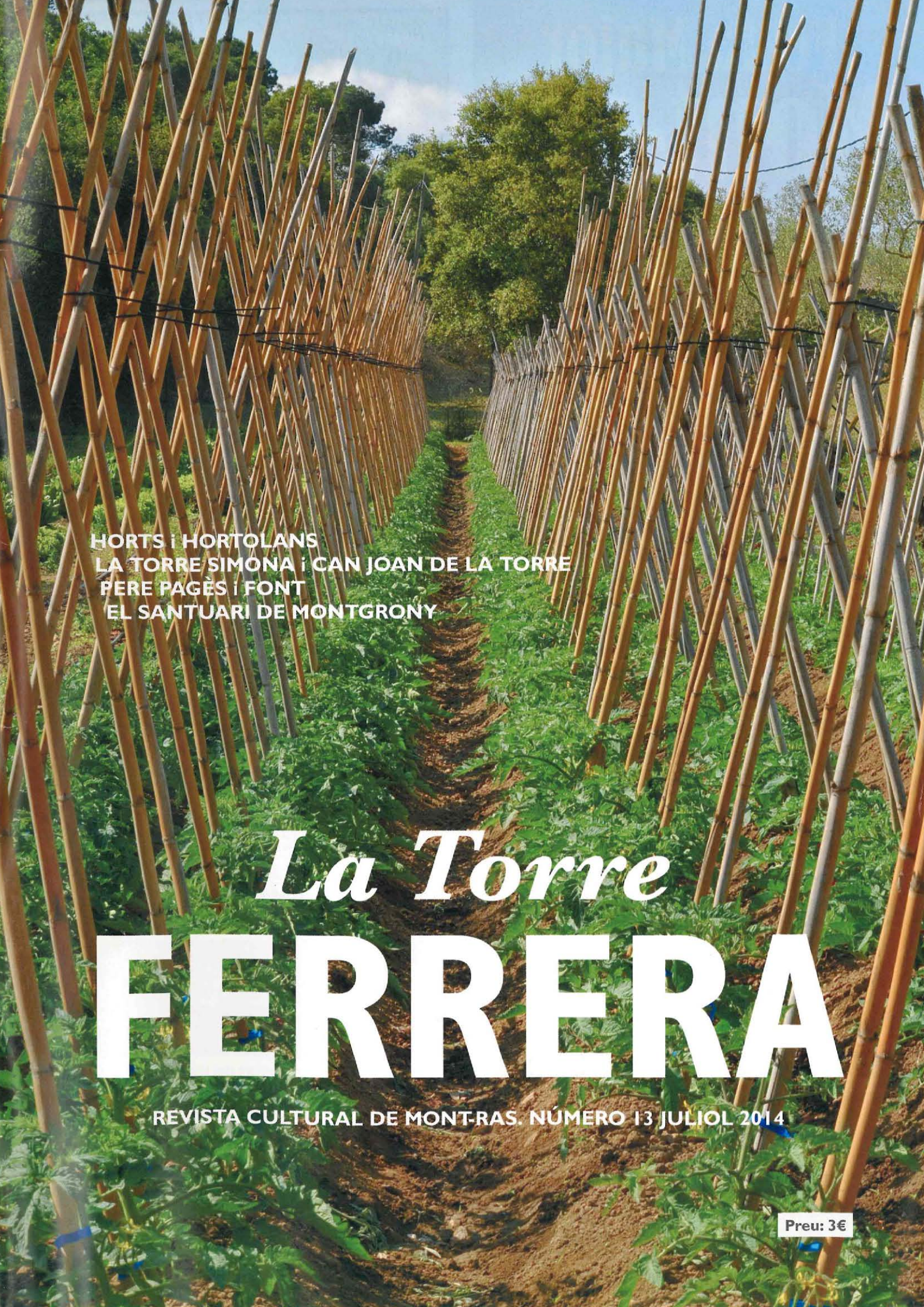




HORTS I HORTOLANS
LA TORRE SIMONA I CAN JOAN DE LA TORRE
PERE PAGÈS I FONT
EL SANTUARI DE MONTGRONY

La Torre **FERRERA**

REVISTA CULTURAL DE MONTRAS. NÚMERO 13 JULIOL 2014

Preu: 3€

Festa Major Mont-ras

25, 26 i 27 de juliol de 2014

Divendres, 25 de juliol

Als afores del pavelló Poliesportiu

De les 24:00 h fins les 4 de la matinada

**GRATUÏT**

**DJ Lady Evelyn i
ALEX
DE GUIRIOR**

Dissabte 26 de juliol

A la plaça de l'Ajuntament

A les 17:00 h

**ANIMACIÓ INFANTIL
I FESTA DE L'ESCUMA DE COLORS**

per a grans i petits amb

SET DE SO

A la mitja part

ENTREGA DE PREMIS

del concurs de dibuix infantil del cartell de la Festa Major.
Pa i xocolata per a tothom.

Al camp d'esports "La Ciutadella"

A les 18:00 h

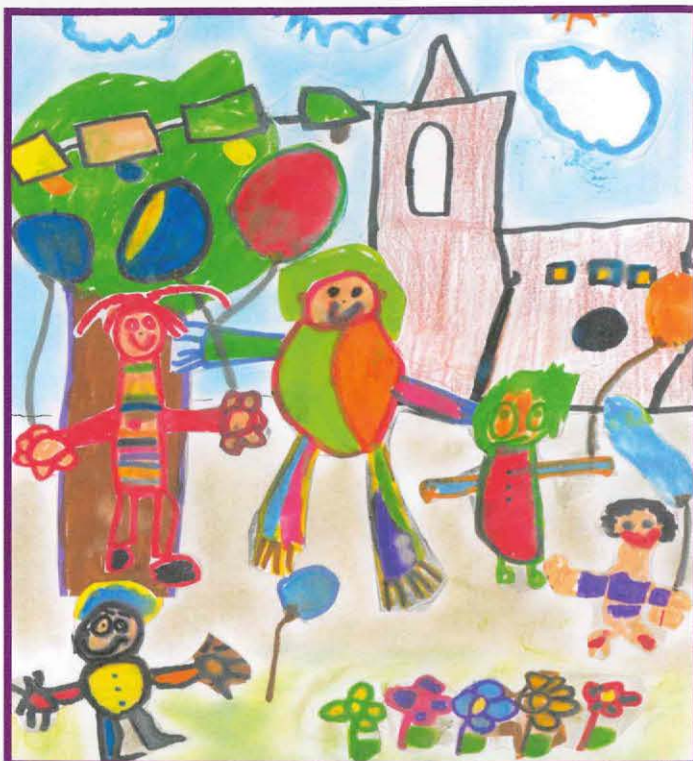
**TORNEIG DE FESTA MAJOR
DE BITLLES CATALANES**

Inscripcions a l'Ajuntament fins el 24 de juliol

Als afores del Pavelló Poliesportiu

A les 23:00 h

**BALL AMB L'ORQUESTRA
SETSON**



Diumenge 27 de juliol

A l'església

A les 10:45 h

OFICI SOLEMNE

Cantat per la Coral Parroquial St. Esteve de Mont-ras

A continuació

Mitja **AUDICIÓ DE SARDANES** amb la
**COBLA ORQUESTRA LA PRINCIPAL
DE LA BISBAL**

A les 12:30 h

VERMUT DE FESTA MAJOR

Als afores del pavelló Poliesportiu

A les 18:30 h

**CONCERT DE TARDA amb L'ORQUESTRA
LA PRINCIPAL DE LA BISBAL**

A continuació

**BALL AMB L'ORQUESTRA
LA PRINCIPAL DE LA BISBAL**



A la mitja part del ball es farà

**DEGUSTACIÓ DE CUINA CATALANA
elaborada pels millors restaurants de la zona.**

Preu tiquet per tast: 3,50€ (inclou coberts i pa) · Preu tiquet de postres: 1€ (gelat).
Organitza: C.E. Mont-ras

L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol acte per causes alienes a la seva voluntat.
Com és tradicional tots els actes de la Festa Major són gratuïts, excepte la degustació de Cuina Catalana.
La reserva d'una taula i 6 cadires 2 dies té un cost de 35€, es poden reservar a l'Ajuntament del 14 al 24
de juliol, de dilluns a divendres de 9 a 14 h. Cal portar el tiquet de reserva tots els dies de la Festa Major.



www.mont-ras.cat

[ajuntament de mont-ras](https://www.facebook.com/ajuntament.de.mont-ras)

Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com

Tel.629 642981

Director:

Joan Grañén

Consell de redacció:

Isabel Antúnez

Francesc Bellmunt

Mercè Català

Isabel Corominola

Patricia Ferrer

Irene Genís

Pilar Giménez

Montserrat Llovera

Mar Merdir

Martí Sabrià

Anna Vigatà

Col.laboradors:

Josep Bofill

Núria Clara

Francesc Gomes

Daniel Mundet

Miquel Ros

Elsa Rueda

Coordinació:

Anna Vigatà

Disseny i maquetació:

Gerard Soler i Coll

Fotografia:

Xavier Grañén

Publicitat:

Patricia Ferrer

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal:

GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:

Diputació de Girona

Ajuntament de Mont-ras

Notes:

La revista es reparteix gratuïtament a tots els domicilis del municipi. Si algun veí no la rep o algú no resident o organisme vol rebre-la habitualment pot posar-se en contacte amb la revista a través del següent e-mail:
latorreferrera@gmail.com.

Aquesta publicació no comparteix necessàriament les opinions signades pels col·laboradors.

Prohibida la reproducció total o parcial d'aquesta revista per qualsevol mitjà, sense autorització expressa.

EDITORIAL

Des del seu naixement el 2007, la Torre Ferrera s'ha esforçat per posar els ulls en els fets i en la gent protagonista de la vida quotidiana passada o present de Mont-ras. En aquest número d'estiu ho tornem a fer, fixant-nos en els horts, part essencial del nostre paisatge i dels nostres costums.

Tot i que no hi ha tants hortolans com fa unes dècades, la nostra terra continua produint magnífiques verdures, llegums i fruites; però sobretot, aquests efímers jardins de la constància i l'esforç ens ofereixen en els mesos d'estiu un paisatge en constant transformació. Com la mateixa revista, que enceta enguany una nova etapa amb el canvi de director i la incorporació a l'equip de redacció de nous elements per garantir la continuïtat i per fer un altre pas endavant.

L'alma mater del projecte i director tots aquests anys, en Joan Grañén a qui mai podem agrair prou la seva dedicació i entusiasme, ha lliurat la direcció a en Francesc Bellmunt, mont-rasenc d'adopció (va arribar els anys 80 i ja quasi sembla nascut aquí).

Un nou director que amb una visió cosmopolita del món, ens aportarà innovació i creixement al projecte, obrint-lo al món digital per tal de facilitar i contribuir a la informació i a la reflexió sobre el present absolut, en un moment vital de la vida del nostre país. Aviat en tindrem notícies d'aquesta nova eina.

Finalment, tot i que ja s'anunciava que el 2014 seria un any de canvis, el semestre que acabem de tancar i que culmina amb un apressat i poc paible traspàs de corona a Espanya, no fa sinó presagiar que les emocions més intenses estan per venir. No cal ser un bon hortolà, com aquests cracks del nostre reportatge, per recomanar-vos amb bon humor aquell savi consell tan català: no us deixeu enxampar a les cols.

SUMARI

HORTS I HORTOLANS. 4

NINOTAIRE. 20

MASOS I INDRETS AMB HISTÒRIA. Torre Simona. 21

AMB NOM I COGNOMS Pere Pagès i Font. 26

XINO-XANO Montgrony. 30

NATURA Les roques granítiques a Mont-ras. 34

CINEMA Dalí. 36

CALAIX DE SASTRE. 41

MÓN MENUT El petit hortet. 44

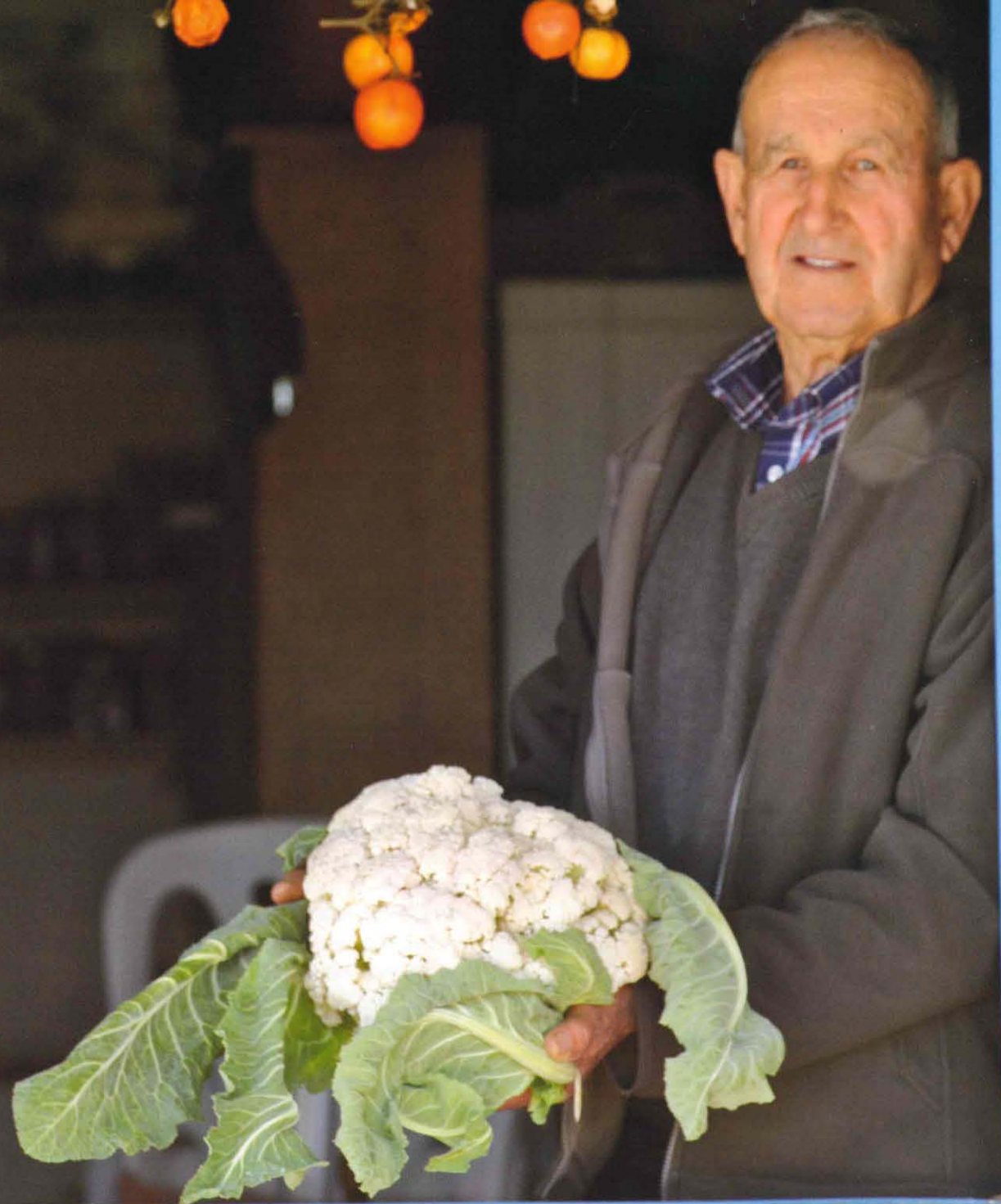
PLATAFORMA PER LA LLENGUA. 45

GASTRONOMIA. 46

SALUT. 47

HORTS

Mercè Català, Francesc Bellmunt, Xavier Grañén



Josep Vidal Espinosa

Si algú representa a la perfecció l'encarnació de l'expressió popular "clar i català" és en Josep Vidal. El tens al davant i no només s'imposa i convenç per la seva figura sòbria i mesurada sinó pel contingut del que diu i de com ho diu. Irònic i assenyat alhora, xerrem del noble ofici d'hortolà, una activitat sobre la qual el nostre interlocutor en té algunes opinions radicals. D'entrada ens diu que sempre ha fet les coses com les va aprendre de petit, que ell no fa invents, però puntualitza que també ha anat incorporant canvis suggerits pel seu fill, en Lluís, un enginyer agrònom que treballa en una important cooperativa de la comarca. En Josep somriu paternalment quan ens explica alguns dels assenyats consells del seu noi: " aquestes tomates tenen manca de calç, n'hi has de posar... si no pares trampes, la mosca se't menjarà la collita".

L'hort...?

És un hort obert, a La Ciutadella i com diu el seu nom, hi toquen tots els vents.

Fa temps que en fas?

Tota la vida, de petit a casa meva, la mare ja en feia i anava al mercat a vendre el que collia. Jo, sempre he fet hort.

Amb ajuda?

Generalment sol, però a mesura que han anat passant els anys m'ajuda la Rosa, la meva dona.

T'hi dediques molt?

Cada dia un parell d'hores a la tarda i a l'estiu també un parell d'hores al matí. És la meva distracció i m'ajuda a oblidar els problemes. Desconnecto.

Fas hort tot l'any?

No, faig hort a partir de la primavera. A l'hivern només faig alguna carxofa i algun any bròquil, però com que el tros està ubicat en un lloc molt obert, a l'època hivernal el vent malmena la collita... En canvi a la primavera omple l'hort de llavors i planter...

Què més hi tens?

Bé, moltes coses, com tothom, suposo... Hi tinc julivert, menta, marialluïsa, camamilla, pomeres de diferents varietats, cirerers, perers, llimoner, raïm per menjar, ametllers, noguer, avellaner, presseguier, figuera, magraner i abricóquer. On abans havia tingut la granja ara hi tinc gallines, quatre ovelles i una burra.

Quin pla segueixes?

Començo a finals de març i no paro fins al setembre: fesols, tomates, cebes, fesolines, carabasses, patates... Vaig plantant de manera ordenada perquè tot vagi arribant esglaonadament... Ah, el calendari el marca la Rosa, la meva dona. El seu pare era un gran hortolà i ella de petita l'acompanyava a l'hort i va memoritzar les temporades per plantar.

El planter?

Una part me'l faig jo: les diferents varietats de tomata, síndria, carabassa i fesolets negres i compro el de ceba, enciam i fesolines.

Adobs i fertilitzants

Fems dels meus animals... de les gallines, les ovelles i la burra.

L'agricultura ecològica?

De fet, també fan servir productes... sembla que en tenen alguns de permesos.

La rendibilitat de tot plegat?

Els productes més rendibles són les tomates i els fesols... Per menjar-me'ls? Doncs sí m'agrada tot el que cullo, per això ho he plantat... El que més agraeixo per sopar a l'hivern, és la tomata en conserva amanida amb oli i sal...

Elabores conserves i melmelades? Quina mena i com les fas?

Fem conserva de tomata crua, al bany maria i bitxo en vinagre que només m'agrada a mi, ni la Rosa, ni la Glòria, la meva filla, en mengen.

Una satisfacció i una decepció

Una bona collita sempre és la millor satisfacció, però també... a l'estiu, vénen a l'hort les meves nétes i... els faig barquetes de paper que fan surar sobre l'aigua de les regues ... és maco de veure! La decepció... quan van entrar a l'hort a robar-me les síndries... i van trepitjar bona part del que hi havia plantat... un desastre!

Un consell

Dic el que em ve al cap, així, tirant pel dret: qui es vol dedicar a això de l'hort, és que s'ha tornat boig; que no compti el que s'hi gasta o seria millor anar al mercat a comprar...

Una dita

Us en dic dues: "per Sant Lluç, sembro si puc"... i l'altra: "home lluner no omple el graner".



Joan Torrent Quer

Del tema dels horts en Joan n'és un expert. La seva era una família pagesa procedent d'Osor d'on, com li agrada dir, "varen anar baixant". La primera parada la van fer al mas de Can Plaja de Fitor on feien de masovers, més endavant van deixar la muntanya per venir cap a la plana. Van ser arrendataris durant divuit anys dels camps de la finca de la Torre Mirona de Palamós, propietat de la Família Dalmau Adroher. En els terrenys i el castell del segle dinou, renovat avui, hi trobem les magnífiques instal·lacions de l'hotel La Malcontenta. En aquella època en Joan hi tenia hivernacles i es dedicava a l'horticultura en l'àmbit professional. Havia fet prosperar el negoci i havia arribat a tenir nou treballadors a càrrec seu, sent el proveïdor de tots els supermercats de la cadena Super Stop. En aquella època plantava cinc mil tomateres a l'any i vint-i-quatre mil enciams a la setmana. Avui fer d'hortolà, per a ell, és una distracció i vistos els seus antecedents professionals deu ser cosa de bufar i fer ampolles.

On el tens l'hort?

Està situat al camí Ral de Mont-ras i és un hort obert que fa aproximadament quatre mil cinc-cents metres quadrats

Déu n'hi do, és un bon tros

Sí però el treball amb molt de gust, per afició, sense la pressió del mercat. És una altra vida, una altra cosa... Hi passes hores i tant! Cada dia vaig a l'hort, també els festius... i pel que fa a les hores depèn de la temporada. Ja sabeu, a l'hivern hi ha menys plantes i menys feina. A l'estiu la cosa canvia i l'hort requereix més dedicació. Els festius també hi vaig. És lògic, l'hort és la meua vida, la meua distracció. A més, està situat en un lloc de pas, força transitat i sempre peto la xerrada amb algú... un veí, algú que s'hi para...

Què hi tens a part dels productes de l'hort

Oliveres, pruners, cireres, julivert. També hi tinc gallines i uns gossos de vigilància. Quan tens animals no hi pots faltar ni un dia; cal anar a donar-los menjar.

De quina manera distribueixes les diferents àrees productives de l'hort?

Planto més o menys quantitat de cada espècie segons em ve de gust. Mai planto dos anys seguits la mateixa espècie al mateix lloc i segueixo les llunes i mesos sempre i quan la climatologia ho permeti. De fet actuo d'acord amb la meua pròpia experiència i em considero una mica mestre hortolà, per la intensitat i temps que porto fent hort.... Mireu, la gent de l'escola Bell-lloch de Girona m'han demanat si poden portar els seus alumnes que fan agricultura a visitar el meu hort perquè els expliqui algunes tècniques... Ja veus, em prenen com un exemple... Millor, no...?

El planter?

Sempre el compro.

Adobs i fertilitzants?

Sulfat de coure, nitrat, sofre i fems de cavall.

L'agricultura ecològica?

Molt positiva, de fet tal com faig l'hort es pot considerar que utilitzo mètodes ecològics.

Quin sistema de rec utilitzes?

El rec gota a gota, per tal d'estalviar el consum d'aigua.

Quin és per tu el producte més rendible? Quin el que t'agrada més per menjar?

La tomatera és el més rendible. El que més m'agrada: la tomata.

Quina ha estat la satisfacció més gran que t'ha donat l'hort i quin el disgust o la decepció?

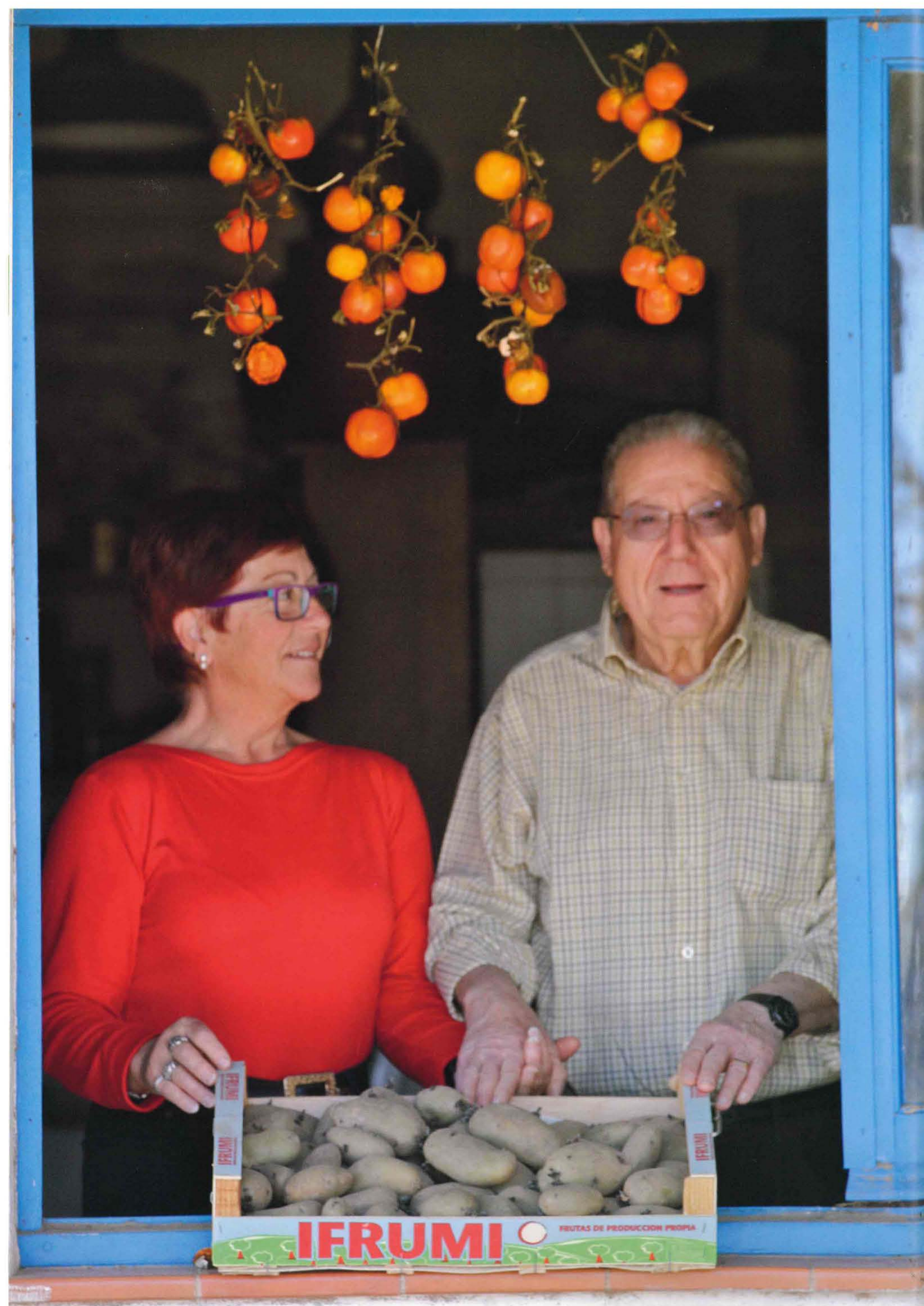
La satisfacció de veure com els enciams, la ceba el lolo rosso van creixent. La decepció és quan els cogombres no surten bé. M'empipo quan no aconseguixo fer una bona collita de cogombre.

Un consell de mestre hortolà

Qui comenci a dedicar-s'hi, fins al cap de tres o quatre anys no tindrà prou experiència per portar un hort amb raonables garanties d'èxit. Cal que tingui un mestre o un guia a prop, per aprendre.

Una dita

Rega tota bona collita.



Mateu Marquès Farrarons

L'afició, quan parlem d'hort i d'hortolans, pot derivar fàcilment cap a la passió. Tenir tirada a una activitat a l'aire lliure és sa però segons com, pot acabar convertint-se en una mania. Enganxar-se al cultiu d'hortalises i verdures comporta sacrificis inesperats i no volem dir que per a l'hortolà, que s'entrega en cos i ànima a l'activitat per gust i ganes, sinó pels qui l'esperen a casa llargues hores sabent que quan arribi estarà tan cansat que no tindrà esma ni per sortir a donar un vol. En el cas del Mateu i l'Àngela, l'hort podria haver estat un problema però ens diuen que han fet el possible per equilibrar la balança i procurar satisfer en justa mesura la passió hortolana d'ell i la passió viatgera d'ella. En Mateu ja s'ha jubilat però sembla ser que de la feina de tota la vida li ha quedat un pòsit al caràcter que l'aplica a l'hora de treballar la terra. És extremadament meticulós, ordenat i rigorós, com quan era a la fàbrica.

Situa'ns, Mateu

Doncs som al Carrer de Vall-Ilobrega, 20. És l'hort del mas i sempre queda obert.

Des de quan fas hort?

Jo treballava a la fàbrica Vincke de Palamós i quan em vaig jubilar vaig aprofitar el meu temps lliure per fer hort, al mateix terreny del mas de la família. El meu germà, en Francisco, ja fa molts anys que fa hort i és qui em guia i em va indicant les feines a fer. Com que el tinc de veí puc comptar amb ell. La meua dona, l'Àngela, m'ajuda a collir i a fer les conserves.

Fas hort tot l'any?

No, començo a la primavera fent enciams i sobretot tomata. Planto entre setanta i vuitanta tomateres... i tomata de penjar. L'any passat vaig plantar set-centes setanta tomateres... n'hi havia del pebrot, de bombeta i com t'he dit, setanta o vuitanta de penjar.

Quin calendari segueixes per plantar?

Vaig seguint les indicacions del meu germà en Francisco, tant per l'hort com pel vi. Jo, guiat pel meu caràcter vaig aprenent i pel meu compte miro de millorar... d'acumular experiències pròpies.

D'on obtens el planter?

El de tomata me'l faig jo, a partir de les llavors de les tomates de la temporada anterior.

Com adobes la terra?

Cada dos anys escampo fems d'ovella que em porta en Joan Cornell... i una mica de fertilitzant.

Què en penses de l'agricultura ecològica?

No la practico. Estic convençut que el que planto no té res dolent.

Com regues?

Les tomateres a doble rega i hi col·loco el tub del gota a gota; tinc les distàncies ben calculades i faig que el forat del gota a gota coincideixi amb la mata de tomatera. Ho tinc tot calculat: les distàncies i el

muntatge de les canyes i els ferros a una alçada màxima d'un metre i mig... i vaig esporgant les tomateres perquè no creixin més d'un metre i mig...

Quina de les feines et resulta més empipadora i quina t'agrada més?

Com tothom, m'empipa haver de treure les herbes i esbrollar les tomateres quan encara són molt petites, perquè amb la quantitat que en planto, és feina, molta feina... Quan comença a créixer el planter a vegades hi surten més herbes que tomateres. I com a tothom, suposo, m'agrada molt collir. I també m'ho passo molt bé tenint cura dels arbres fruiters que en tinc molts: divuit avellaners, cirerers, noguer, mandariner, llimoner, taronger i oliveres per fer conserva d'olives.

Has calculat mai la rendibilitat de l'hort?

No es pot comptar.

El producte més rendible?

El més rendible i el que més m'agrada és la tomata i l'escarola; les patates no m'agraden massa madures. Amb l'Àngela, fem conserva de tomata crua.

Recordes alguna decepció?

Sí, i tant! Poc oblidaré el juny del 2012. Totes les tomateres es van cremar. Per contra la millor anyada de tomates va ser la del 2013, l'any següent...

Un consell

Cal calcular molt bé com plantegeu l'hort, amb les distàncies entre cada planta perquè pugui créixer i la puguis regar... cal ser rigorós sense deixar de ser pragmàtic.

Una dita

És clàssica i prou encertada: Pel maig, cada dia un raig.

Genís Jofra I Montal

Darrere dels seus ulls petits s'hi endevina molt enteniment i la conversa ho confirma: lluny de venir de l'hort, aviat veus que en sap un pou d'aquesta feina. La casa dels seus pares estava ubicada a les hortes dels Forns de Palafrugell i en el tros familiar sempre s'hi havia cultivat de tot i força. En Genís passada la infància i part de l'adolescència, es va dedicar a treballar. El tram llarg de la seva vida està estretament lligat a la construcció: com a deixeble d'un vell paleta que havia fet bastida a prop de Gaudí, com a empresari fent obra arreu de la comarca i lògicament, com a mestre de paletes; l'habilitat i professionalitat del seu fill Joan n'és una bona prova. Ara mateix, jubilat incansable, dedica bona part del seu temps a fer d'hortolà.

On tens l'hort?

Al carrer de la Font número 8. És un hort arrecerat dels vents tot i estar situat per sobre del nivell del carrer. Té molt bona vista i des de tots els punts es veu l'agulla del campanar de l'església de Mont-ras... i es poden sentir les campanes que van tocant les hores al llarg del dia. Està molt ben situat.

Hi dediques molt de temps?

Hi vaig cada dia; fins i tot hi ha dies festius que m'hi passo una estona.

Hi treballes tu sol?

M'ajuden el meu cunyat, en Manuel Serrano i la Nuri la meva esposa que és filla del mas de can Teixidor. Entre tots tres anem fent la feina.

Et distreu?

Avui, gràcies a Déu, l'hort sí que és una distracció i un plaer. M'ho passo bé pensant com organitzaré la temporada, què plantaré i sé que tindrè un producte bo que m'omplirà de satisfacció. Abans l'hort era una obligació; a casa meva era un recurs per sobreviure perquè depeníem de l'hort per menjar... com a tantes cases!

Fas hort tot l'any? Sí

Explica'ns com ho fas

Per a mi és molt important que les regues estiguin ben amarades d'aigua. També que cada vegada et fixis de plantar a llocs diferents, mai al mateix lloc de l'any anterior... a molta gent l'empipa treure herbes, a mi m'agrada... gratar la terra que hi ha entre les plantes, notar la seva textura amb els dits. Imagina't si ho comparo amb la meva feina de sempre...! Els dono molt valor a aquests detalls..

Quin calendari segueixes per plantar?

Fas cas de les llunes?

I tant que faig cas de les llunes...!, i del calendari. A primers de juliol després de collir les patates ja planto els fesols. Poques innovacions, res d'experiments, planto i rego com abans... com han fet tota la vida els que saben el que fan.

Quins complements acompanyen el teu hort?

Uii! Ple de coses: julivert, poniol, herba del traïdor, ruda, nespres, cirerer, magraner, pomeres del ciri, pomeres pe fer el relleno, raïm moscat. També hi tinc gallines... i una barraca molt acollidora al costat del mas.

El planter?

El de ceba és propi perquè en tinc de molt bona mena. La resta el compro.

Quina mena d'adobs i fertilitzants acostumes a fer servir?

Utilitzo fems de vaca.

Què en penses de l'agricultura ecològica?

No hi crec.

Has calculat mai la rendibilitat, les hores treballades?

No ho he fet mai... ni vull saber-ho .

Els teus productes preferits?

Si ho penso per la quantitat, les patates i les tomates; són les més productives. Si penso en la qualitat, en allò que m'agrada... doncs les faves tendres per fer-les a la paella.

Elabores conserves i mermelades?

Faig conserva de tomata, d'escalivada i bitxos en vinagre per menjar ben amanits a l'hivern.

Una decepció i una alegria

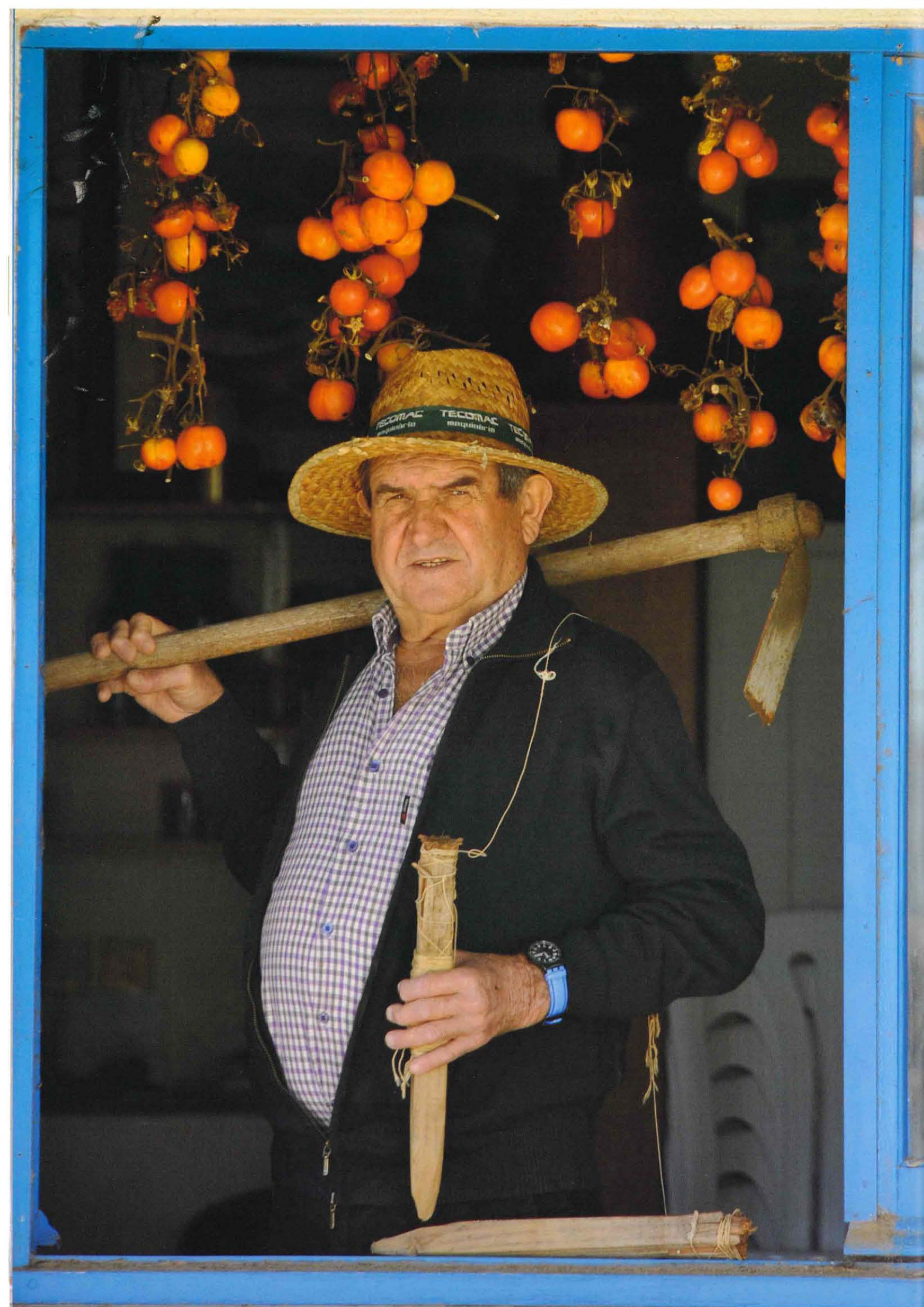
El disgust més gran va ser després d'una forta ventada ...trobar-me totes les faves trencades... Pel que fa a l'alegria, doncs la satisfacció que sents a l'hora de collir les patates... veure-les tan grosses i maques com són!

Una dita

"Cada dia som més a taula però a l'hort sempre hi sóc sol" Per sort, aquest no és el meu cas (somriu).

Un consell

Aprendre a cavar i a verdejar fa bona una persona.



Xavier Grañén Bosch

Hortolà per delegació, en Xavier ha tingut en el seu pare Joan -el nostre estimat cap de redacció i home d'empenta, Joan Grañén- un mestre impagable. Com a membre de la saga dels Bosch podria presumir de tenir unes arrels profundes al poble però com la majoria de membres d'aquesta família, en Xavier és senzill, amable i cordial. De tota manera també és destacable que la seva manera de ser va embolicada en un subtil posat sorrut que marca territori, una petita distància personal, com aquell que vol agafar perspectiva a fi de poder copsar millor l'interlocutor i també perquè l'interlocutor el pugui copsar bé a ell. Avui, a l'amplíssim menjador de ca l'Esteve, com un més dels hortolans, en Xavier, tot i ser mont-rasenc per part de mare -la Mercè, ja traspasada- i barceloní per part de pare, demostra, com ho fa sovint amb les magnífiques fotografies seves que publiquem a la Torre Ferrera, que coneix a fons aquesta terra, i que l'estima amb l'amor que es forja a l'edat de la fantasia, quan els marges, la tramuntana i el camí de la Font del Rei l'acompanyaven en el seu descobriment de la vida.

On teniu l'hort?

A casa, al carrer de la Font a cinquanta metres de les Gavarres, dins d'una vessana de forma rectangular on hi ha també el jardí i la casa.

Des de quan feu hort?

Els meus avis en feien i després el meu pare el va continuar. Puc dir que el va millorar amb la seva constant aportació d'ençà que es va jubilar i que el meu aprenentatge bàsic ha estat fixar-me en l'avi quan jo era nano i més endavant en el meu pare.

Treballes l'hort tu sol?

Actualment i degut l'edat avançada del meu pare, tinc l'ajuda externa d'una persona que participa plenament de la producció de l'hort, especialment a l'estiu.

Quins complements hi teniu al vostre hort?

Arbres fruiters i al capdavant de l'hort oliveres -algunes centenàries- i en racons determinats hi tenim menta, julivert, farigola, romaní, llorer, camamilla i marialluïsa... Un llimoner, un taronger i un parell de mandariners.

Alguna innovació o experiment?

Doncs sí... La incorporació de varetes de ferro enterrades un metre que reforcen les canyes per on s'hi enfilen les mongeteres. Així les ventades de tramuntana i llevant només mouen l'estructura però no poden tombar les canyes.

El planter?

El compro i alguna vegada me n'han regalat.

Adobs i fertilitzants?

Utilitzo fems de can Martorell.

Què en penses de l'agricultura ecològica?

És una mica complicat i arriscat... t'exposes a collir més cucs, pugó i altres petits insectes, que els fruits que pretens recollir.

I per regar?

La rega o solc típics, el gota a gota i les mànegues o cintes que suen aigua.

Quina de les feines de l'hort et resulta més empipadora i quina t'agrada més?

Sense cap mena de dubte: desherbar és la més ingrata. La que m'agrada més és contemplar com creixen les plantes i com maduren els fruits en quatre dies.

El producte més rendible i el que t'agrada més per menjar?

El tomàquet i la mongeta tendra.

La collita la fas només per a ús propi?

Exclusivament per a ús propi. A alguns amics i familiars els convido a collir personalment el que els vingui de gust.

Elabores conserves i melmelades?

El meu pare sí que en feia, jo no.

Quina ha sigut la satisfacció més gran que t'ha donat el teu hort ?

Que el pare s'hi hagi pogut dedicar amb tot l'entusiasme fins passats els noranta anys.

Un consell

Constància i autodisciplina

Una anècdota?

Sí... fa un parell d'anys, una carabassa ens va arribar gairebé als quaranta quilos; la mimàvem, la regàvem, li posàvem palla al dessota... i finalment la vam cedir en dipòsit a un conegut restaurant del poble com a decoració i per exhibir-la a la clientela. Ningú va arribar a tastar-la mai ja que, després de molts mesos d'exhibició, la van obrir i... estava podrida!

Una dita

"No deixis per a demà el que puguis fer avui..."
És un refrany carregat de raó.



Esteve Ferrer Roselló

La finestra blava que emmarca les fotos dels nostres set hortolans, pertany a l'ampli cobert annex a la casa que l'Esteve Ferrer té a la seva propietat. La cortesia i l'amabilitat d'aquest homenot de Mont-ras ens va permetre disposar d'un parell de matins de dissabte per fer les fotografies i les entrevistes. Ara mateix el tenim al davant, assegut davant de la llarga taula on els vespres de tots els dissabtes de l'any, acostuma a compartir sopar, tertúlia i havaneres amb un ampli grup de parelles, amigues de sempre. D'entrada ens mira mantenint un posat que, segons com pot semblar sever, tot i que ben aviat superem tot escull i enmig del tema obligat de l'hort, també xerrem de coses diverses; això ens permet gaudir del seu tarannà sorneguer, que salta de paradoxa en paradoxa amb un ritme regular i intel·ligent, nítidament empordanès. Un exemple: "El meu segon cognom és Roselló, amb una sola essa... En temps de gana s'estalviava fins i tot les esses..."

On està ubicat el teu hort?

Al carrer Secretari Balmanya. És un hort bastant gran que està a dins de la mateixa finca del mas Massot, que és casa meva. La meva família sempre ha fet hort i vinya i en vaig aprendre d'ells. De gran m'hi dedico més i suposo que els meus fills, quan no hagin de treballar, quan tinguin l'edat de fer hort, m'hi ajudaran

Hi dediques moltes hores?

Totes. Sempre sóc a l'hort, tot l'any... i vaig fent, laborables i festius. M'agrada, ja veus... És una feina que té moments de tot: és més empipadora quan t'has d'ajupir més, i menys empipadora quan t'has d'ajupir menys.

Quin és el teu sistema?

Normal. Vaig variant el que planto i on ho planto... cada any diferent i segons l'espai disponible. Planto cada cosa quan li toca i no faig cas de dates fixes, ni llunes... Tinc el costum de comprar el planter perquè penso que és millor que el que pugui fer-se un mateix. Per adobar la terra fem servir fems de vaca de can Martorell que són de molt bona qualitat i rego de manera convencional.

Cultiu ecològic.

N'hi ha que s'ho creuen. De fet és un bon assumpte per gastar més calés

Surt a compte l'hort?

No ho he calculat mai. Ho faig per a mi i per a tothom, tant l'hort com les gallines, els ametllers, el julivert... Faig conserva de tomata, bròquil amb vinagre, cabell d'àngel, tomates de penjar...

Una dita

"Gall que no canta de bon matí ha d'anar aviat a dormir".

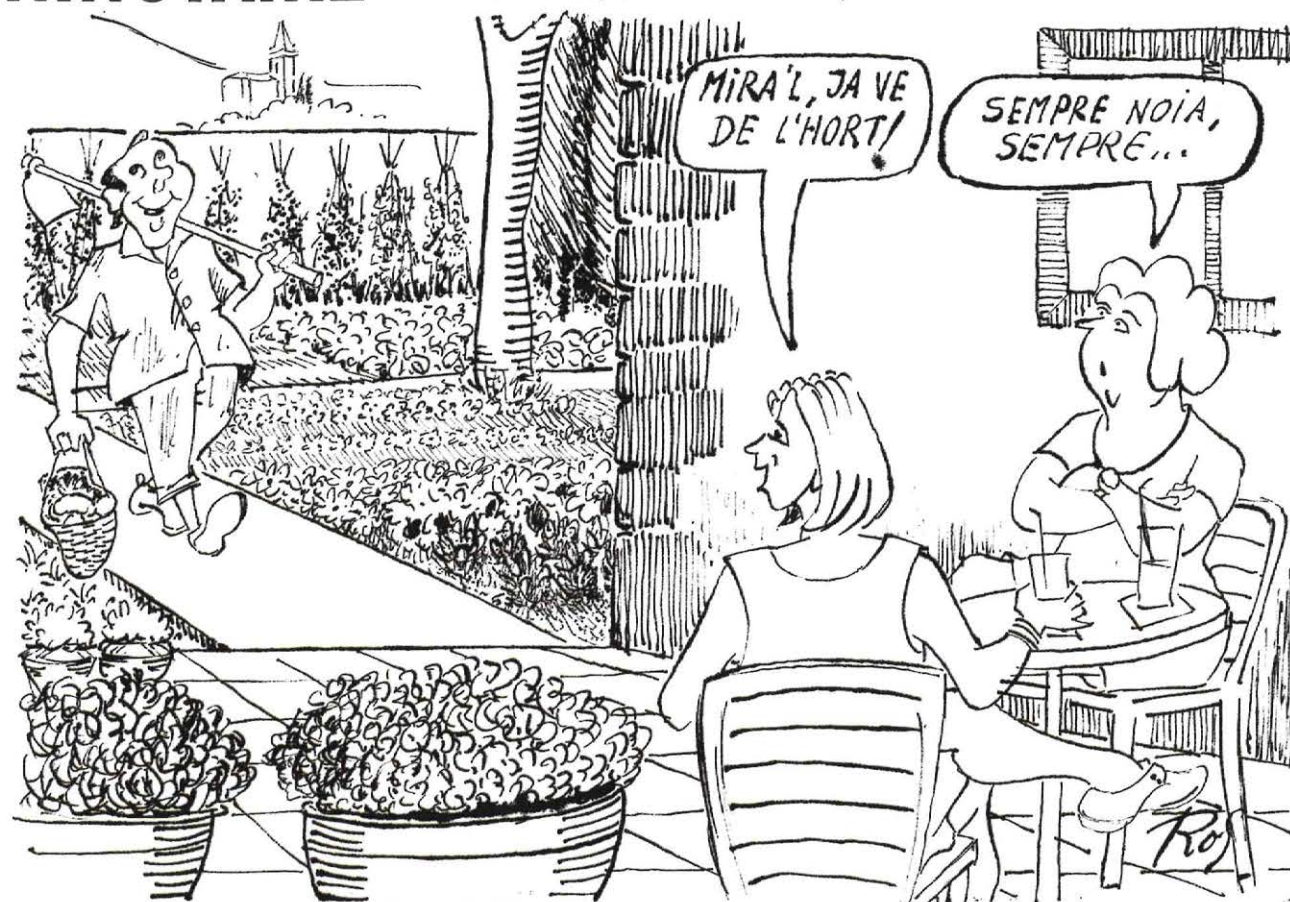
Un consell

N'hi ha que l'hort els aniria bé per aprimar-se. D'altres per no estar sota les ordres de les dones a casa... o per distracció.

La Torre Ferrera agraeix la col·laboració dels hortolans que intervenen al reportatge i la seva disposició i amabilitat de permetre'ns fer ús de la seva imatge i dels seus horts.



NINOTAIRE



Josep Pla. El pagesos i els horts

“Ésser pagès en aquest país, no vol pas dir solament saber fangar, cavar, llaurar, sembrar, podar, magencar, segar, batre, herbejar, esporgar, empeltar, veremar, etcètera; vol dir, sobretot, creure que el cel i la terra són una mateixa cosa o almenys dues coses lligades molt estretament”.

“De vegades trec el cap per sobre de les parets d'aquests hortets. Els colors vegetals més corrents i habituals es tornen delicats. El color verd fosc, una mica raspós de les fulles de les patates, que ens semblava de seguida adotzenat, apareix ara com un verd sublim i singular, dins la millor tradició pictòrica holandesa. La botànica de les faves i els pèsols es infinitament superior a la de les patates”.

“Les petites feixes de què estan formats arriben a la perfecció geomètrica. Ombrejats per les flors dels fruiters primerencs —les flors de les pomeres, dels cirerers— són cultivats divinament. La seva perfecció momentània exhala una claredat que extasia l'aire de la seva admirable, insignificant modèstia”.

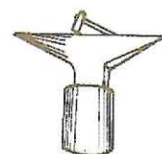
“Enquadrat en la geometria deliciosa de les petites regues, les esqueses d'ase que separen els solcs fan com coixins sobre els quals reposen les plantes dels horts. Quan la botànica es deixa ordenar en la geometria d'Euclides és una meravella. Els nostres poetes, que han cantat la naturalesa abraonada i salvatge, no han tingut tendència a cantar aquestes formes ordenades de la terra”.

Els pagesos, OC. X, Josep Pla

CERÀMIQUES



Ctra. Palamós a la Bisbal C-31 Km.330 17253 MONT-RAS
telf i fax 972302571 email ceramiqueslaciutadella@gmail.com



**SERRALLERIA
ALSINA**

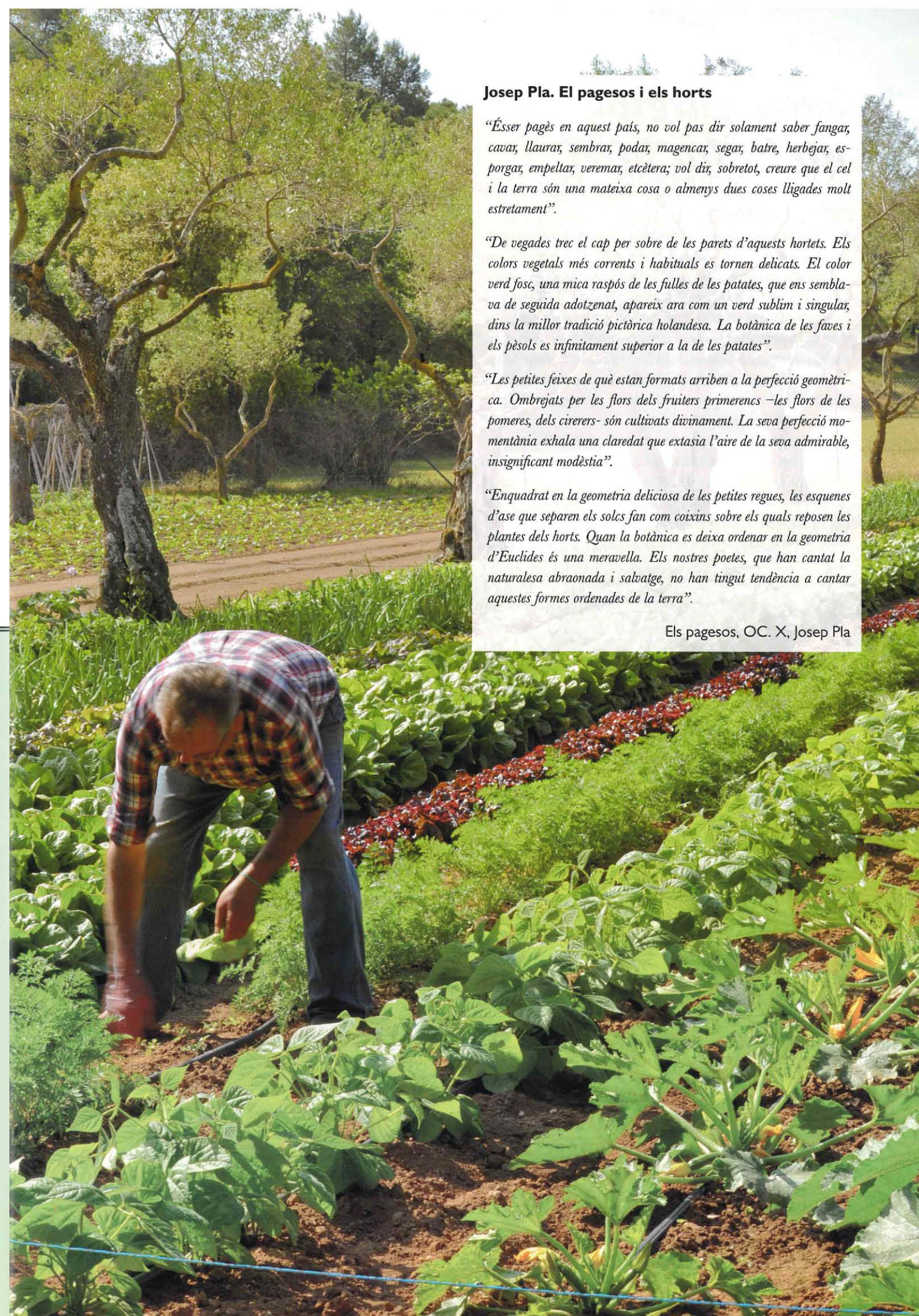
C/ Torres Jonama, 60
Tel. + Fax: 972 30 29 96

17253 MONT-RAS

Promediter, s.l.

PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

Carrer Torroella, 116
Telèfon 972 30 51 54
promediter@telefonica.net



Sense aigua no hi ha hort

Isabel Corominola

Els nostres avantpassats es nodrien quasi exclusivament de la vianda dels conreus i dels horts de proximitat. L'aigua, bé indispensable per al rendiment dels horts, ha ostentat el seu poder amb capricis maniqueus, ara escassa, ara magnànima i en ocasions extremadament maligna com una deessa consentida que se sap imprescindible o com quan castiga l'hortolà abocant-se a les regues amb desmesura, o quan, incommovible, deixa clivellar la terra amb absència persistent, per tornar vestida de blanc amb les gelades que toquen de mort les tiges verdes.

Les grans sequeres han estat motiu de monuments antics que ara esdevenen culte de les masses turístiques, com l'Estela de la Fam, a l'Illa de Sehel (Assuan) Alt Egipte, on hi ha gravades en un monòlit les pregàries que es feren als tres déus principals de la regió, Knum, Satet i Anuket, quan la fam amenaçava el país després de pujades del Nil poc importants.



En canvi l'aigua ofereix la seva vessant generosa quan es precipita en forma de pluja compassada calant, de mica en mica, fins a abeurar les arrels i quan, manyaga, es deixa empresonar en basses, clots, mines i pous esperant pacient i silenciosa que l'hortolà la rescati de les penombres per llavors, donar-se amb altruisme.

Amb cal·ligrafia impecable i ortografia anàrquica, en Joaquim Fina, de Palafrugell, hisendat amb masos i terres a l'Ermedàs i al veïnat de Canyelles, de Mont-ras, va anotar en el seu dietari (1842-1878), entre altres coses, les incidències climatològiques. Alguns fragments d'aquest dietari editat per l'Abadia de Montserrat el 2012 amb el títol "El Dietari de Joaquim Fina (1842-1878)", edició de Jordi Curbet Hereu, testimonien la dependència sempiterna que la pagesia té de l'aigua.

13-09-1843

"Lo dia 13 ha estat un dia molt horrorós a causa de la gran aigua que ha cayguda. Ha fet molt dañ per totes parts. A nosaltres se ha empuertat l'ort de Cañellas y un tros de cam del custat afruntant a la riera, y un cairat del camp, cànem, el ort de Ermedàs, tres suros a la Canela y tres alsinas al pla de Dellà y molts altres estragos a las demás posesions. A las dos ha parat de ploure, he pujat a caball del euga y no he pogut pasà la riera que be del pla de Santa Margarida; la del Aumell st. El dia 14, feia dol de béurer los estragos en totes parts..."

Tres anys després, una sequera catastròfica era motiu d'una processó a l'Ermita de Sant Sebastià, tal com queda transcrit en la crònica següent:

"Fas memòria de que lo dia 28 abril de 1846 se ha fet una profesó a San Sebastià per causa de que nos trobem a una gran secadat y a las sis del dematí habem surti ab profesó junt ab la profesó de Llufriu. Los de Mont-ras nos esperaban a casa del birei y ha estat molta la gent que ha bingut a dita profesó que habia gent de los pobles i bilas més sercas com és Bagú, Esclañà, Regencós, Turrent, Palamós, San Juan, Ball-Llobrega, Mont-ras, Llufriu, etcètera. La gent se calculaba a dos mil. Arribàvem del quintà d'en Dumena a San Sebastià, may se los ha pogut fer està arrenclarats sinó que aparexia que estàban a montons..."



Al cap d'uns mesos, la primavera de 1847, el temor que infonia una nova sequera li feia reportar les noves que arribaven de la Gran Fam a Irlanda. Evidentment, en un país on plou a dojo, la fam no va ser provocada per la manca d'aigua sinó per una plaga parasitària que va afectar, durant varies anyades, la collita de la patata, l'aliment base d'aquell

país. A la llarga, la fam causaria a Irlanda més d'un milió de morts i una emigració massiva a Amèrica. Joaquim Fina inclou en un mateix paràgraf, les circumstàncies extremes d'Irlanda, la sequera local i el ranxo que es dona de beneficiència a Palafrugell.

"Lo dia 14 abril 1847 ha fet una ploguda de un pam que ja hi havia bastanta sequedat y com lo añ pasat se fèu una añada molt petita. Per tot lo mont donaba molt de cuydado. En ninguna part hi ha hagut tanta misèria com en la Yrlanda, que és una part del regne de Ynglaterra, que han mort ja pasat de once mil personas de fam, han arribat a pagar las trumfas a 27 cuartos la lliura. Nosaltres en Palafrugell estem donant la sopa diària de arròs, fideus y fasols molt bona, la que se cou ab tres parols y val 18 pesetas diàrias los tres parols de sopa per cada rectió se los dona y ha un bon plat de culó de xocolate, que són los plats més usuals..."



Reprent les cròniques de Fina, el 2 d'abril de 184[8] l'hi-sendat palafrugellenc descriu, breument com l'aigua amarava els camps locals.

"...Aí bas tornar fer los melons que se habían negat, y temo que altre vegada succeirà lo mateix. Dos o tres dias ha que y a un temporal molt fort..."

I, l'any 1849, la climatologia, sempre imprevisible, enviava un hivern suau i una primavera amb neu.

"No ha fet gens de fret y la proba que las tumateras que se tróban un poc a redorso no se han mort però ha amenasat gran sequedat. Hasta dos dias o tres ha que comensà a plóurer un poc de manera que hi ha cams de vianda que cuasi és morta. Lo farraje part no sé si se retornarà perquè apart que és molt sec el fabà com lo teníem molt primerenc y no ha fet fret. Se trobaba molt abansat y tota la flo ha caygut de axut. No se tróban més que tres o quatre flos a cada cama

y com anit pasada à nebat y abuy també cuasi tot lo die. No sé com anirà. Som lo dia 25 de mars y tot lo die ha estat blanc de neu..."

Un segle més tard, en plena canícula estival, el pou de l'Hort de Can Pipes no donava l'abast. Era impossible regar d'una tirada tots els erols. En Frederic Roqué, conegut com "l'avi Licus" de Canyelles, havia d'esperar tres o quatre hores que el cabal es recuperés. El seu nét, en Lluís, recorda que el seu pare, en Florenci Roqué havia comprat un motor pel pou. "Era un "Vellino". Amb la guerra vingueren les restriccions de benzina; llavors, el pare es va construir ell mateix un gasogen. Només es va haver de comprar una peça del carburador. Quasi tot s'ho manegà ell, i quan havia de soldar una peça anava a Palafrugell, a "ca l'Evaristo".

"Pel gasogen, l'avi "Licus" feia el carbonet de siija amb tronquets d'alzina que es veu que tenen més gas. Tot anava bé, però el motor perdía la meitat de la seva força i quan regàvem no sortia tanta aigua. Quan l'avi engegava, jo ja era a dalt escoltant al forat de l'últim sortidor, el del Putxet, i al sentir-la cridava ja arriba! regàvem molt de tros però el mal era que el pou quedava eixut aviat"

Havent sopat, ja de negra nit, l'avi tornava a l'hort. Mentre l'erol assedegat esperava tanda per rebre el líquid preciós, en Licus s'endormiscava deixant reposar els peus a dins de la rega seca, quan l'aigua fresca i regalada el despertava banyant els seus peus, era l'avis que havia de girar la rega.

"Ara és l'instant que em plau davallar a l'horta per girar l'aigua a punt de magall formant el munt, aresta de crestall, on creix la blada i l'àpit es reporta. L'egipciana ceba alça una forta sentor sagrada que es marida amb l'all; el bròquil fuig, llibert de l'embolcall, i al safareig hi ha un tall de lluna morta..."

Fig. 1

Estela de la Fam, a l'Illa de Sehel (Assuan) Alt Egipte. Fotografia d'Estela de Sehel, fons documentals de l'autor

Fig. 2

Ermita de Sant Sebastià de la Guarda. Dibuix a la ploma de Narcís Corominola, a partir de la làmina fotogràfica de "Girona en el record", del Diari de Girona.

Fig. 3

Senzill monòlit en memòria de les víctimes de la Gran Fam a Irlanda (1845-1849), a la vall de Doolough al Comtat de Mayo. Fotografia de Núria Clara.

Poema

Fragment del poema "Crepuscle" de Carles Fages de Climent. Llibre "Tots els Sonets", ed. Quaderns Crema, Barcelona, 2003.

LAMPISTERIA



JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)


gasgironamanteniment


gasNatural

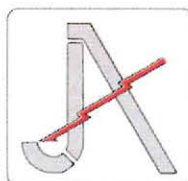
PALAFRUGELL

Del Vilar, 37.17200 Palafrugell
T. 972 31 84 68 • F. 972 31 37 19
palafrugell@gasgirona.com

Lloguer, Venda i Reparació de Maquinària
per a la Construcció i Jardineria



TALLER ELÈCTRIC-MECÀNIC



JOAN ANDREU, S.L.

REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Alarbes - Equips de música - Suspensions - Injecció electrònica
Bobinatges - Diagnosi de frens - Especialitat en Aire Condicionat

C/ Terme, 30 - Tel. 972 61 19 53 - Fax 972 30 33 89 - 17213 ESCLANYÀ
www.joanandreu.cat - E-mail: tallerjoanandreu@gmail.com



TECOMAC

Jardineria, forestal
i de l'horta.

Tel. 972 30 78 03 - Mòbil 629 75 75 80
C/ Sant Pere, 57 - 17200 Palafrugell (Girona)
www.tecomac.cat


HONDA

MASOS i INDRETS AMB HISTÒRIA

La Torre Simona i Can Joan de la Torre

Isabel Corominola



Fotografies de Núria Clara

**En Joan Ferrer Gasull,
lligam testimonial entre dos masos.**

Durant més d'una centúria, els viatgers i els vianants de l'Empordanet contemplaven el paisatge camperol que exhibia el Pla de l'Aubi amb la Torre Simona al bell mig de les terres de Mont-ras.

La torre destacava notablement i el mas que s'hi recolzava era de renom popular situat a pocs metres del camí Ral, al veïnat de Puig Ribes i no gens lluny dels dos vials que, aleshores, unien Palamós i Girona: la carretera inaugurada el 1856 (ara, autovia C-31), i la via del Carrilet, anomenat oficialment, "Tranvia del Bajo-Ampurdán" (entre Palamós-Flassà, en circulació entre 1887-1956).

I si abans la Torre Simona era punt de referència de vianants i viatgers, en la actualitat, resta aïllada en mig d'una planassa de terreny erm, després de la casa que arrambada als seus murs li va fer companyia durant més d'una centúria (entre els segles XIX i XX). Des de fa una quarantena

d'anys, la torre dins un recinte de propietat privada apadrina un barri residencial.

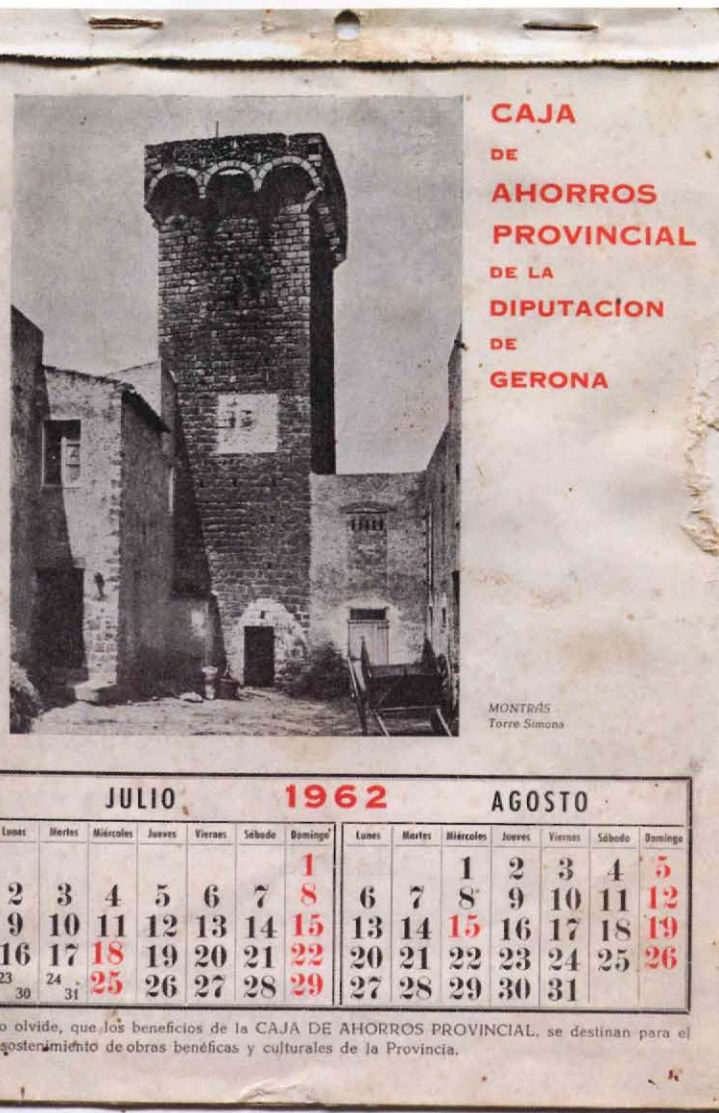
Preservada oficialment pel seu valor patrimonial i reconeguda com una de les torres de defensa més notables del Baix-Empordà (des del 1949, la Torre Simona està inscrita com a Bé Cultural d'Interès Nacional, i figura en l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic Català). Resulta fàcil trobar-ne les característiques en llibres, webs i enciclopèdies:

Datada entre els segles XIV i XV. És de planta rectangular amb una base de 4,80 x 5,60 m i una alçada de 16,25 m. Està construïda amb carreus de granit ben escairats. Manté, en la part superior, la corsera que corona el terrat amb tres arcs en els costats nord i sud, i quatre a llevant i ponent. Entre els carreus s'hi obren algunes espitlleres i una petita porta enlairada, d'arc de punt rodó, a la banda de ponent.

La Torre Simona va pertànyer, durant els segles XVII-XVIII, al Priorat de Santa Anna, en aquella època, senyoria de Mont-ras i de Palafrugell. A principis del segle XX,

el mas i les terres van ser propietat de la família Palau, de Palafrugell. Més tard, van pertànyer a la Vescomtessa de Cabanyes, hereva de l'hisendat Josep Vilanova, propietari del Castell de Vilanova de Cabanyes de Calonge i de grans extensions de bosc a la Gavarra Oriental.

Dels inicis de la Torre Simona com a masoveria hi ha poques veus testimonials. Només algunes ressenyes explicades per vells pagesos aporten alguna informació. En les primeres dècades del segle passat, els masovers de la Torre Simona eren pagesos benestants. Van tenir un dels primers automòbils de Mont-ras i, també, un parell de màquines de batre. L'últim habitant d'aquesta nissaga era conegut amb el motiu o sobrenom de "l'Orig".



Durant la Guerra Civil, els vells masovers de la Torre Simona, l'Agustí i la Rosa, van acollir alguns vilatans de Palafrugell, així ho explicava l'escriptor i periodista, Lluís Molinas, en aquesta revista (edició n.2-des.2008). El periodista i la seva mare hi van ser refugiats: "Al bell mig de l'ampla sala del primer pis, en màrfegues de bossat o palla, dones i criatures dormíem el malson..."

També del temps de guerra, en Lluís Roqué de Can Pipes, aleshores un infant, recorda l'avió que va veure als

campes plans de la Torre Simona: "Era un avió dels nostres. Per sentir a dir, aquest avions venien de Celrà, eren "mosca" o "poliakovs" i segons explicaven alguns, l'Esteve Pruneda de Can Casildo que feia el soldat a Celrà, li portà amb el carro dos bidons de cinquanta litres de gasolina. Devia haver fet panna de pobre".

La Isabel Juscafresa de Can Niell, quan anava i tornava de l'escola de Mont-ras, es desviava del camí d'anar a Canyelles per anar a contemplar a diari aquell vehicle alat. Minvada l'afluència de curiosos del primer dia, la Isabel era, en solitari, l'espectadora fidel d'aquell avió gris i quan s'hi trobava al davant es preguntava a si mateixa: "Què hi fas aquí, si ja el vas veure ahir, abans d'ahir i el dia abans...?". Aquell avió de l'exèrcit republicà era com un imant que atreia de manera compulsiva la seva curiositat infantil. Aca-bada la Guerra Civil es produiria el canvi de masovers a la Torre Simona.

Els últims pagesos de la Torre Simona

El caliu humà que acollia la Torre Simona els darrers anys de masoveria, encara guspireja atiat pels records que revifa en Joan Ferrer Gasull, en "Joan de la Torre". Records que comencen el 1942, quan ell, un marrec de 2 anys, va albirar la torre per primer cop. En Joan va créixer i va formar família en aquesta hisenda del poble de Mont-ras.



Els pares d'en Joan provenien de Canapost. L'Isaac Ferrer Riera i la Quimeta Gasull Pascual agafaren les regnes del mas en plena post-guerra, i, amb ells, també, l'àvia "Xica", la Francisca Riera. Eren temps difícils, plens d'incerteses. La família vivia pendent del retorn de l'avi, en Pau Ferrer Bonay, militant republicà durant la Guerra Civil, aleshores exiliat a França. L'avi Pau no arribaria a Mont-ras fins al cap d'uns anys.

El quintà del mas disposava de 120 vessanes de terreny envoltant la casa. En Joan recalca l'avantatge que era tenir el camp allà mateix, sortir de la cort amb el cavall i l'arada sense haver de menester el carro.

Una vegada afermada la família a la Torre Simona, l'Isaac Ferrer va tancar tractes amb en Plàcido Colomer, negociant d'Albons, molt conegut als mercats de Palafrugell i de La Bisbal on hi sovintejava la pagesia de Mont-ras. En Plàcido va vendre alguns caps de bestiar i un petit ramat al nou masover, oferint-se, també, a trobar-li un pastor. El pastor va ser en Tomás Ángel Marín, procedent de La Pí-nilla (Múrcia).

En Joan descriu, amb paraules d'afecte, el caràcter noble d'en Tomás i les vivències compartides durant la seva infantesa amb aquell pastor de gran bonhomia, a qui considera el seu segon pare. Val la pena rellegir el relat que en Joan va dedicar al vell pastor a (La Torre Ferrera n.º4, desembre 2009).

D'espitllera en espitllera

La torre, aquesta mola inerta d'origen medieval, ha sobreviscut enmig del demolidor progrés i esdevé l'artèria per on flueixen els records d'en Joan: "La torre quedava abrigallada per les dues edificacions (la casa i les corts) que formaven el conjunt del mas: la casa estava adossada al mur de ponent de la torre, i les corts annexionades a la paret de llevant.

"La base de la torre era destinada a quadra, hi teníem el cavall", precisa en Joan. "El pis de sobre estava connectat amb la casa. Feia la funció de graner. En aquesta estança hi ha poques espitlleres, les justes per airejar. Els murs tenen un gruix considerable (més d'un metre). Aquestes condicions eren òptimes per conservar el gra.

Al pis següent s'hi accedeix per una obertura estreta, s'havia d'utilitzar una escala de mà. Era una estança buida i molt fosca; en el mur lateral hi ha encastada una escala amb graons de barra de ferro que permet grimpar al penúltim nivell abans del terrat. Aquests nivells superiors amb accessos tan rudimentaris eren poc freqüentats pels de la casa. Les xibeques i els mussols eren els amos d'aquestes sales llòbregues".

En Joan relata petits detalls d'aquests interiors tan inhòspits: "Quan pujava al pis de dalt, notava que el meu trepig cruixia sobre un cúmul de brossa. La poca llum no permetia esbrinar si es tractava d'excrements dels rapinyaires. Un dia, encuriosit, vaig agafar a les palpentes un grapat d'aquell material; i, arran de la claror d'una espitllera, vaig sortir de dubtes. Em vaig trobar amb la mà plena de detritus de petits animalons. Eren restes d'ossets de les preses (ocellets, rates...) que havien estat aliment de les cries dels depredadors, acumulats durant anys".

"L'últim pis donava al terrat només accessible a través d'un forat que es tancava amb una trapa feta de fustes".

El petit terrat està protegit per una corsera o parapet de pedra acabat amb arcs. A la corsera s'hi poden observar algunes senyals de velles restauracions. Es van utilitzar petits fragments de toves vermelles per reblir els desprendiments de la pedra original. En Joan recorda haver-la vist sempre així.

La façana de la torre encarada a migdia lluia les traces esborronades d'un antic rellotge de sol. Aquesta façana presidia la lliça (pati emmurallat de la casa). Una portalada de ferro entre dos pilars permetia l'accés al conjunt fortificat que formaven la torre i el mas. Fins i tot, en un mur lateral del mas hi havia una garita de vigilància.

Fig. 1
Calendari amb imatge de la Torre Simona el 1962.
Col·lecció família Ferrer-Geronès.

Fig. 2
Isaac i Joan Ferrer. 03-03-1943.
Foto col·lecció família Ferrer-Geronès.

La poterna o porta enlairada de la torre de defensa, situada al mur de ponent, va quedar d'accés interior, a l'alçada del primer pis de la casa.

A la façana de llevant s'hi recolzaven les estances destinades a les corts; just a sobre, hi havia el dormitori dels mossos. Quan una vaca havia de vedellar, els mossos tenien de bon vetllar l'animal. Des del quartu estant, si convenia, podien donar un cop d'ull a la paridora a través d'un forat del trespol que donava directament a la cort.

L'any 1965, en Joan Ferrer Gasull, el noi de la Torre Simona, es va casar amb l'Anna Ma. Geronès Bofill, la noia del Mas Forner. A l'any següent naixia a la Torre Simona, en Josep, el fill del jove matrimoni.

En aquells anys, hi va haver relleu de pastor. En Tomás va cedir el seu lloc al seu gendre, en Paco Méndez, també d'origen murcià. En Paco era sord. Aquesta discapacitat i les seqüeles d'una operació d'esquena havien estat, fins aleshores, la trava per trobar feina estable. Aquell pelegrinatge de mas en mas es va acabar per a en Paco quan va entrar a la Torre Simona. Els de "la Torre" es van fer seu aquell jove pastor, i en Paco romandria 34 anys amb la família Ferrer.

A la Torre Simona es tornava a repetir la vella història de bona convivència entre pastor i vailet. En Joan i l'Anna revien l'avinença entre el seu fill, en Josep, llavors encara un infant i en Paco. I, avui, comenten com una anècdota, el que llavors va ser una preocupació per a uns pares novells: "El nen va aprendre més aviat a fer-se entendre mitjançant els signes emprats amb el pastor, que a parlar".

El 1972, Mont-ras va perdre un mas emblemàtic. La Torre Simona s'havia venut. Els últims masovers, la família Ferrer-Geronès, abandonaven el lloc. La casa es va enderrocar, i les terres es van segregar en tres parts: una part, a l'est del camí Ral, esdevenia el sector del Tennis; una altra part, es convertia en una urbanització; i la resta, composta per la torre i el terreny circumdant, va quedar de propietat privada on s'hi van edificar tres cases residencials.

Can Joan de la Torre

Mentre a fora la tramuntana es fa la mestressa del Pla de l'Aubi, vora la llar, a l'hora vespral d'una tarda de novembre, en Joan i l'Anna han buidat una minsa part dels seus records. Han deixat enrere la nostàlgia del seu pas per la Torre Simona. I, ara, rememoren com el vell Mas Lladó, esdevindria la casa pairal dels Ferrer-Geronès. Aquest mas, situat arran del camí Ral de Mont-ras tocant la cruïlla del Camí del Pla, és conegut, avui en dia, com "Can Joan de la Torre".

Durant la primera meitat del segle passat, el Mas Lladó era conegut com a Cal Xargay. Aleshores, hi vivia una parella, els Mont i Sitjà, un vell matrimoni sense fills, propietaris del mas. Va heretar el mas un familiar que va destinar la propietat a masoveria.

A principis dels anys 60, s'hi traslladaven els primers masovers: en Jaume Regualta Gotes (fill de Can Turró) i la seva muller la Dolors Llorens (nascuda a Palafrugell) amb els seus fills en Pere i la Lluïsa. Més endavant, naixia al mas, el fill petit, en Jordi.

De Cal Xargay, la Lluïsa Regualta recorda l'escampada de fruiters que hi havia en els camps i que es van malmenar quan el tractor va suplir els animals de tir en el feineig dels conreus. Qualsevol planta de bon tronc era un obstacle que entorpia el rendiment de la nova maquinària. L'any 1970, la família Regualta es va traslladar a Can Corredor, el mas veí situat a l'altra riba de l'Aubi.

Cal Xargay o Mas Lladó va ser venut. El mas era petit i els nous propietaris, la família Ferrer-Geronès van ampliar l'habitatge adossant una casa de nova planta a l'antic mas. El vell llindar va quedar integrat a l'interior del nou habitatge. La notable gruixària dels vells murs estableix el punt comparatiu entre la nova construcció i l'habitatge antic. Les estances del Mas Lladó es van destinar a magatzem d'eines. Des del camí es pot apreciar a la façana nord, una part de la vella paret de pedra i argamassa.

Tot i haver-hi suficient terreny per fer un corral apartat de la casa, els Ferrer van decidir ubicar l'estable en un porxo arran de l'habitatge. La finestra de la sala d'estar donava a sobre el pati del corral, amb les conseqüents molèsties que ocasionava el ferum dels ovins.

En Joan explica el perquè d'aquesta decisió: "Volíem tenir el ramat ben vigilat. Els últims anys d'estada a la Torre Simona, havíem patit el robatori de 32 caps del ramat. Per sort els vam poder recuperar. Els lladregots havien amuntegat el bestiar en una DKV, una furgoneta molt popular en aquella època. A l'alçada de Sant Feliu de Guíxols, els pispes van tenir panna. Aquest contratemps va facilitar a la "benedicció" la pista que els va dur fins al barri del Camp de la Bota de Barcelona. Els ovins van ser recuperats i retornats a la Torre Simona".

Des de fa uns anys, a "Can Joan de la Torre" han deixat l'activitat ramadera. Només mantenen el conreu dels extensos camps que envolten el mas. La perfecta uniformitat de la terres llaurades a la tardor, els sembrats puntejant a

la primavera, l'usurda perenne, o el blat de moro estival mantenen, durant les quatre estacions, la bellesa rural que enriqueix el paisatge del Pla de l'Aubi.

Per a aquesta família, "Can Joan de la Torre" esdevé el vèrtex on convergeixen dos traços de complicitat. Un solc despunta cap al nord, on la Torre Simona treu el cap sobre una pineda. La vella torre vigila el seu fill adoptiu, i en Joan, sempre a prop, li resta fidel.

I a cada albada, un deixant nostàlgic escampa cap a llevant, on el Mas Forner pica l'ullet a l'Anna, la noia a qui, un dia de fa temps, aquest mas va bressolar. Però, això, ja serà una altra història. Velles vivències que cobegen omplir la nostra torre de paper: "La Torre Ferrera", en propera edició.



Nota d'interès documental:

En el web de la MDC (Memòria Digital de Catalunya) es pot accedir a tres imatges de la Torre Simona, dels anys 1929-30, pertanyent a la col·lecció de l'Estudi de la Masia Catalana, de l'Arxiu Fotogràfic del Centre Excursionista de Catalunya.

<http://mdc.cbuc.cat/cdm/landingpage/collection/afcecemc>

Els enllaços de les tres fotografies de la Torre Simona són els següents:

<http://mdc.cbuc.cat/6404>

<http://mdc.cbuc.cat/6054>

<http://mdc.cbuc.cat/779>

Fig. 1

En Joan Ferrer i en Paco Méndez.
Setembre 1957. Foto col·lecció
família Ferrer-Geronès.

Fig. 2

Can Joan de la Torre- gener 2014.
A la dreta es perfila la Torre Simona.

AMB NOM I COGNOMS

Fotografies de Xavier Grañén

Pere Pagès i Font

Montse Llovera

El pare i la mare d'en Pere eren de Mont-ras i es van traslladar a Palafrugell per motius de feina. En aquesta vila hi va néixer l'any 1931. Amb tot, en esclatar la guerra i el seu pare ser reclutat, en Pere, la seva germana Rosa i la seva mare, van anar a viure a la casa dels avis al mas Pagès de Mont-ras. El 1940 van tornar a Palafrugell, però en Pere anava sovint al mas dels avis i allà es sentia feliç. En jubilar-se, ara fa vint anys, va tornar a Mont-ras amb la Rosa Boix, la seva dona, i aquí hi són feliços.

Què recordes de Mont-ras de quan eres petit?

Que en temps de Pasqua amb el meu amic Joan Puig anàvem d'escolanets de mossèn Tapiola a fer el Salpàs, un ritual que consistia en ungir amb aigua i sal el llindar de les portes –encara hi ha algun mas que en té marques a la façana- i passàvem per tots els masos del municipi. El dilluns de Setmana Santa fèiem els de la plana i després anàvem a dinar a ca l'Oliu, que era un mas benestant, on organitzàvem una gran festassa. El dimarts anàvem per totes les altres cases del poble i dinàvem copiosament a can Pau de la Ciutadella, que era un altre mas benestant, on també hi fèiem una bona sobretaula.

On vas anar a l'escola?

Fins a cinc anys als Maristes de Palafrugell. Després dos anys a l'Escola Torres Jonama de Mont-ras, amb el senyor Soliva que era de Palamós, però durant la guerra vivia a Fitor. Acabada la guerra, el fill petit del mas Forner, en Josep Geronès, que havia estat al Seminari i tenia vocació pedagògica, va improvisar una escola amb deu o dotze vaillets del veïnat proper al mas Forner. D'aquí el nucli antic, solament érem tres: en Jordi i en Jaume de can Vidal, i jo. Teníem mitja horeta de camí per anar i una altra mitja per tornar al migdia. Això només era el matí, atès que a les tardes no hi havia escola. I posteriorment, fins als 14 anys, a Palafrugell a l'escola del senyor Àngel López. Per la resta, he estat autodidacte.

Quan vas començar a treballar?

Als 14 anys, un amic de la família que sabia que m'agradava dibuixar, em va dir que a l'Armstrong de Palafrugell necessitaven un delineant. Hi vaig anar i la meva afició al dibuix es va convertir en una feina. Així, en horari laboral feia dibuix lineal i quan plegava, al vespre, anava a l'Escola d'Arts i Oficis amb el senyor Medir, a fer dibuix artístic. Quan ell va morir, durant un temps el vaig substituir com a professor. A l'Armstrong, on vaig treballar-hi setze anys, hi vaig aprendre molt, però jo volia treballar com a autònom i fer altres coses. Així és que amb l'amic Josep Gifreu, vam fer un curs de topografia per correspondència, vam comprar els aparells adequats i començarem a treballar com a topògrafs.

Que valents!

Sí. Amb tot, l'empresa Armstrong ens va fer una proposta per tornar-hi i en Gifreu va acceptar-ho tot seguit i jo, en canvi, m'ho vaig pensar i, com que casualment en aquells moments l'amic Llorenç Ballell que s'estrenava com a Agent de la Propietat Immobiliària es va oferir per col·laborar i ens vam convertir en socis. A partir d'aquell moment alternàvem la topografia amb la compra i venda de finques. Era en el decurs de l'anomenada febre de les

urbanitzacions i parcel·lacions. Després, més endavant, vam muntar també la primera sala d'Art (Sala d'Art Empordà) de Palafrugell, ubicada als baixos de l'oficina que teníem instal·lada al carrer Quatre Cases.

Explica'ns com és la feina de topògraf.

Mesurem i fem els plànols del relleu d'un terreny, que és la informació que necessiten els arquitectes per projectar; posteriorment ve el replanteig de cases, vials i parcel·lacions.

Com van ser els teus anys de treballador?

He gaudit molt treballant, sobretot perquè era una feina a l'aire lliure i jo sóc ocell de bosc. En aquella època acabàvem un encàrrec i immediatament en començàvem un altre, però jo mirava de compaginar-ho amb altres coses que m'agradaven: dibuixar i pintar, a part d'anar a pescar i parar ballestes.

Com és la teva vida actual a Mont-ras?

Tot i que no hi havia viscut de manera fixa fins que em vaig jubilar, no havia deixat mai d'anar a casa dels avis. Sóc molt de poble, jo! Què hi faig? La llista és llarga, però sobretot estic pendent de l'hort i la vinya i també recopilo documents antics per conèixer la història de la família, que l'any 1200 ja estava instal·lada aquí i treballaven com a teixidors de lli per fer-ne llençols.

Tinc entès que tens moltes aficions...

Sí, som una colla d'amics que, des de fa molts anys, ens trobem cada dissabte per cuinar i sopar a casa de l'Esteve Ferrer. En acabar l'àpat passem una bona estona xerrant i cantant que és la millor manera per fer una bona digestió. Fer teatre també ha estat una de les meves grans aficions, vaig començar de jove al Casal i després al Fraternal i al Mercantil i ho vaig deixar ara fa ben poc. Els actors eren de la colla i la meva dona, la Rosa, n'era l'apuntadora. Vam passar molt bones temporades interpretant obres de tota mena i, encara ara, a la sala de ca l'Esteve, fem "estrenes mundials" d'obres originals de l'amic Josep Puig que n'és el director i a més a més també fa d'actor. També he cantat a la Coral Mestre Sirés de la qual la Rosa i jo ja en vam ser dels primers integrants; ella cantava i tocava molt bé el piano: encara ara ho fa de tant en tant i jo l'escolto embadalit. Val a dir que una altra afició que tinc com aquell qui diu de tota la vida, és el pessebrisme. L'he practicat de jovenet amb més o menys assiduïtat segons les èpoques i des de fa vint anys que per Nadal faig un diorama de mides considerables a l'Església Parroquial de Sant Esteve de Mont-ras.

I encara tinc una altra afició que és la cuina: fideus a la cassola, pollastre amb albergínies, platillo... són els plats que em surten millor.

La família ha estat molt important per a tu, no és així?

Estic molt orgullós de la família que tinc: la meva dona, una germana, quatre fills i set néts tots ells mont-rasencs.

Què en dius ara de Mont-ras?

Doncs, tal com diu l'eslògan "Mont-ras poble gentil", jo hi afegiria "i tranquil". És un poble on s'hi viu molt bé i que va creixent sense parar. Fora del nucli urbà, tenim el mas Solei, el mas Roquer, la Torre Simona, la urbanització Sadurní, els barris de Canyelles i de la Ciutadella... ha doblat la població els darrers quaranta anys i ja som prop de dos mil habitants. Des de fa set anys que en sóc jutge de Pau, rellevant en Mateu Sais que en va ser durant catorze. M'ho van demanar i vaig pensar que seria fer un bon servei al poble i, fixa't, fa poc vaig saber que un besavi meu ja havia estat un dels primers a ser-ho. No dona massa feina: conflictes entre veïns, algunes baralles, casaments... això m'ha permès conèixer molta gent i m'agrada. Jo que em pensava que

havia vingut a Mont-ras a reposar...! Saps què penso ara? Que si la il·lusió per fer coses als 45 anys és una virtut, no saber parar als 80, és un defecte molt gran.

Ha canviat gaire Mont-ras de quan eres petit?

El canvi és profund. Als 20 anys anava sovint a peu fins a Port-Bo on tenia un vaixell; deixàvem les nanses tot l'estiu i cada tres o quatre dies anàvem a llevar i aprofitàvem per fer l'arròs a la platja, cosa impensable avui en dia. En aquesta casa on visc ara, tot i ser al bell centre del poble, no hi havia llum i pel carrer no hi passava cap cotxe, només carros. Cosa que quan l'explico als meus néts els costa de creure-ho. De vegades el jovent no sap entendre que hi hagi hagut altres formes de viure.

M'han dit que has sortit a la tele diverses vegades....

Qui hi sortia era l'Osinaga, el meu doble. A la plaça venia gent a demanar-me autògrafs i tot.

"En Pere és un gran Pater Familias, té energia, sap de tot i no para mai. És simpàtic i acollidor, però no seria ell sense la seva dona i la seva germana, dues Roses, amigues fidels inseparables i imprescindibles en la seva vida"

Pere Pagès amb la seva germana i la seva dona.

Fotografia de César Gil



MENÚS TEMÀTICS:

JUNY: peix blau / **JULIOL:** musclos de roca / **AGOST:** "Festa Major" / **SETEMBRE:** arròs
OCTUBRE: bolets i aviram / **NOVEMBRE:** "Niu" (plat tradicional) / **DESEMBRE:** foie i tòfona



Com cada any, el Restaurant El Far presenta els seus deliciosos menús temàtics de temporada per només 34 euros. Gaudeixi, de dia o de nit, de les millors vistes al mar, d'un ambient íntim i elegant i d'una cuina excel·lent. També vostè es sentirà a prop del cel.

Al costat de Llafranc. Palafrugell - Reserves al: 972 301 639 - restaurant@elfar.net - www.elfar.net



XINO XANO

Per Montgrony, al Ripollès

Francesc Gomes

Enguany és el tricentenari de la desfeta de l'11 de setembre. Però el nostre país té més de tres-cents anys d'història, força més. L'11 de setembre de 1714, amb la caiguda de Barcelona, és agafada com a data de referència de la pèrdua de les nostres llibertats nacionals, si bé altres places van caure abans i el Decret de Nova Planta és posterior. Però aquestes llibertats i aquesta Nació no eren fruit de la casualitat ni d'un caprici de l'època. Eren el resultat d'una manera de ser i sentir, forjada al llarg de molts anys d'història, d'un poble amb una llengua, cultura, identitat i institucions polítiques pròpies. És per això que us convidem a visitar el Santuari de Montgrony i els seus voltants, al Ripollès, allà on es va començar a gestar Catalunya fa més de mil anys.

Els més caminadors hi podran accedir des del petit poble de Gombrèn, agafant el sender senyalitzat que surt prop de l'església. És un corriol costerut i amb molts trams empedrats, més obert al principi però que es va emboscant a mesura que guanyem alçada, entre roures, pins i boixos. Passarem per l'oratori de Sant Francesc i pel roure de la Salve, on hi ha una petita capella. Llocs d'espiritualitat per a devots i creients. Ruta per fer amb calma i gaudir del paisatge i la natura, hàbitat de cérvols, cabirols, teixons i gats salvatges, entre altres mamífers. Amb una mica de sort gaudirem de la visió d'aufrans, falcons i altres rapinyaires que troben en les altes parets verticals el lloc ideal per fer-hi el niu. Aquells que es decideixin a fer l'excursió a la tardor podran comprovar que estan en una de les millors zones boletaires del nostre país.

El Santuari de Montgrony està situat al vessant sud de la Serra del mateix nom, a 1355 metres d'alçada, adossat a unes cingleres calcàries impressionants i magnífic mirador de gran part de la Catalunya central. Des d'aquí gaudirem d'una privilegiada vista del Pedraforca i veurem dibuixades en l'horitzó les agulles de Montserrat. Molt menys coneguda que la Moreneta, però essent també una de les anomenades verges trobades, és la Mare

de Déu de Montgrony. Diu la tradició que va ser trobada l'any 804 en una font que hi ha, a pocs minuts a peu, per sota del Santuari. L'any 1627 s'hi va construir una petita capella a la font i es va esculpir una imatge de la Verge a la roca, de la qual brolla l'aigua d'un pit. Des d'aleshores l'indret és conegut com a la font de la Mare de Déu de la Llet. La imatge actual, reproducció de l'original que es va malmetre en un incendi a finals del segle XIX, és venerada en una petita capella edificada en una balma enmig de la cinglera. Per accedir-hi, pujarem pels graons fets tallar en la roca viva pel mateix Comte Arnau. I és que som en terra de mites i llegendes. Aquests eren els dominis del Comte Arnau, mite català per excel·lència. Diu la llegenda que la nit de sant Joan, a les dotze de la nit, el Comte surt pel forat de sant Ou, antic nom popular de sant Eudald, cavalcant dalt d'un cavall negre que treu foc pel nas, provinent de l'infern. Són molts els abusos i maldats que se li atribueixen. La realitat, però, acaba superant els mites. El forat de sant Ou és un avenc localitzat a pocs centenars de metres del Santuari, conegut des de temps immemorials, i explorat per primera vegada l'any 1901 per qui és considerat el pare de l'espeleologia catalana, mossèn Norbert Font i Sagué, qui li atorga una fondària de 74 metres. L'avenc conservà el rècord de fondària a Catalunya fins l'any 1958.

Aquestes terres també foren testimoni de l'inici de la reconquesta contra els sarraïns. La mitologia parla d'un personatge, Otger Cataló, que hi vingué per reunir un gran exèrcit per lluitar contra els musulmans. No ho aconseguí, però el Comte Arnau, en veure el seu propòsit, cridà nou cavallers, coneguts com els nou Barons de la Fama, que vingueren de diferents indrets per ajudar Otger Cataló a iniciar aquesta gesta. Alguns, segurament amb poc fonament, atribueixen a aquest personatge l'origen del nom de Catalunya.

A Montgrony també hi podem accedir còmodament amb vehicle motoritzat. Ho farem seguint la carretera GI-402, que va de Campdevànol a La

Pobla de Lillet, i a uns dos quilòmetres i mig després de Gombrèn, en el pont del Garfull o de la Foradada, agafarem el camí asfaltat que surt a mà dreta. A escàs mig quilòmetre trobem el Gorg dels Banyuts, a la riera del Garfull, lloc on la llegenda ens diu que també apareix el Comte Arnau amb el seu cavall traient foc, quan es fa fosc. Llarga és la llista de llocs on la llegenda ens diu que apareix el Comte de nit per terres del Ripollès. Més amunt, però desviant-nos poc més d'un quilòmetre a l'esquerra en direcció Castellar de n'Hug, trobarem les ruïnes del castell de Mataplana, palau d'estil romànic, residència del Comte Arnau, important centre de cultura de trobadors i bressol de la identitat nacional catalana. Tornarem enrere i seguirem amunt per la sinuosa pista. Arribarem al Santuari travessant una portalada que dona pas a una placeta. L'edifici principal és una hostatgeria i restaurant, on podrem recuperar forces amb un bon àpat i allotjar-nos i gaudir de la tranquil·litat que s'hi respira.

Des de Montgrony estant, moltes són les excursions i passejades que podrem fer, a peu o en bicicleta. Fins i tot podrem enflar-nos a cims que amb prou feines superen els dos mil metres d'alçada però des dels quals gaudirem d'impressionants vistes del Pirineu i de gran part de Catalunya. Els més agosarats podran practicar l'esport de l'escalada en les nombroses vies equipades que hi ha al voltant del Santuari.

I tot sense oblidar que el que succeí en aquestes terres fa més de mil anys és l'origen del que érem com a poble fa tres-cents anys i el que som ara. I cal recordar-ho perquè, tal com diu la dita, qui perd els orígens perd la identitat.

Pàgina següent:

Fig. 1
Santuari de Montgrony.

Fig. 2
Mare de Déu del pit.

Fig. 3
Camí de Montgrony.

Fotografies fetes per Francesc Gomes.



MONT-RAS Bar Restaurant

Cuina tradicional empordanesa
Esmorzar de forquilla
C/Torres Jonama, 19
Tel. 629 010 358
17253, Mont-Ras - Girona



NATURA

Les roques granítiques a Mont-ras

Àgata Roca

Hi ha moltes maneres de gaudir d'una sortida al bosc, d'una passejada arran de mar o al cim d'una muntanya. Observar les plantes, buscar algun animaló, el millor racó per fer una costellada, gaudir de l'esforç que representa arribar al cim o simplement sentir-se lliure i flairar l'ambient. Totes són diferents i cadascú és feliç amb una o moltes d'elles.

Però n'hi ha una altra no tan habitual que és observar les roques, conèixer les varietats, saber-ne la utilitat, el nom, com s'han format...

Les roques són els elements sòlids que formen la superfície del nostre planeta. Ho són les grans estructures muntanyoses compactes però també les argiles, les sorres i els camps cultivables. Passejant-nos pel nostre territori podrem veure l'alternança de tots aquests materials.

Les roques, poden estar formades per un únic mineral o per uns quants, entre dos i deu. Per exemple, la sal només en té un, el clorur de sodi, que es troba en grans quantitats a la superfície o en el subsòl com a Súria i Cardona.

En el municipi de Mont-ras, hi ha dues roques granítiques que hi són molt abundants. Una és la **granodiorita** formada per tres minerals que es distingeixen molt bé: el quars blanc i brillant, el feldspat blanc apagat i la mica negra. Tot plegat, vist de lluny té un color grisós.

L'altra és el **granit en sentit estricte** i que conté bàsicament quars, feldspat de color rosa o blanquinós i petites quantitats de mica. El conjunt és molt més clar que la granodiorita.

Des de la nostra perspectiva les roques ens poden semblar inalterables, però hem de tenir present que estan exposades a processos geològics que funcionen per períodes molt llargs i que les van transformant. Així podem veure com per acció de l'aigua i la humitat ambiental, el feldspat i la mica es van desfent i es converteixen en argila. Aquesta argila conjuntament amb els grans de quars formen el sauló. Si per acció de l'aigua i el vent, l'argila abandona els grans de quars i s'acumula en un altre indret, ja tenim un camp a punt de cultivar!!!

Us recomano que gaudiu passejant pel municipi de Mont-ras i aneu reconeixent els grans blocs de granit amb totes les seves formes, el sauló i l'argila. I tot ben a prop de casa.



Fig. 1 Les arrels van trencant el granit.

Fig. 2 El granit ja s'ha trencat.

Fig. 3 La part superior de la roca s'ha desfent per acció de les arrels i l'aigua.

Fig. 4 La roca es va esquerdant i les arrels es van obrint camí. L'aigua també hi ajuda i alhora arrodoneix les formes. El filó d'ortosa (mineral rosat) travessa el rocam.

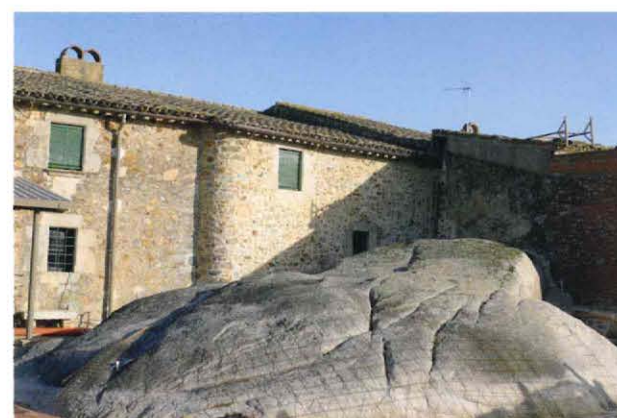


Fig. 5 Tres pedres: granodiorita, granit i quars. A sota un roc format de grans de quars blanc i d'ortosa rosa.

Fig. 6 Un bloc de granodiorita com el llom d'una balena.

Fig. 7 Granodiorita i granit a la Pedrera.

Fig. 8 El bloc de granodiorita surt de casa.

Fig. 9 Una paret de granit, granodiorita i totxo.

Fig. 10 Què és? Qui ho endevina?

Fotografies de César Gil

CINEMA

Francesc Bellmunt

DIUMENGE DE RAMS! DIUMENGE DE RAMS! DIUMENGE DE RAMS!

*Dorm, sabater: que l'art et faci noble
com el filòsof grec o el frare caputxí
que el lloc de la naixença adopten per padrí.
Tu has donat fama a Ordis, el teu poble,
amb ull d'atzur i canya de sinople.*

Carles Fages de Climent
Balada del sabater d'Ordis

L'any 2010 es van subhastar cinc correus que **Salvador Dalí** havia enviat entre 1975 i 1988 a **Mia Farrow**. Se'n van pagar 375 dòlars per cadascun. Al text que puntualment rebia l'actriu el diumenge de rams de cada un d'aquells anys, hi deia: "Palm Sunday, Palm Sunday, Palm Sunday" i anava acompanyat d'una fulla de palma fresca. Aquest és un dels múltiples rastres de l'elegància creativa de l'artista català, una peça significativa del gran vitrall de la seva energia comunicativa que il·lustra a bastament el seu tarannà.

Però en el món Dalí, al voltant de delicades flors d'amistat com aquesta de Mia Farrow, que no es marcí mentre ell visqué, s'alça un bosc selvàtic d'actuacions estel·lars impulsades per les energies creatives i econòmiques que emergien del genial figuerenc i sempre en formes genuïnes i excepcionals. Aquest espectacular desplegament d'energia pública tenia les seves fases i responia a una pla-

nificació sincrònica a l'acte creatiu central, una mena de publicitat ideològica, de manifest estacional, que acompanyava la sortida al mercat de cadascuna de les renovades fases artístiques que anava desenvolupant en la intimitat de l'estudi a Cadaqués. En aquest sentit la premsa, els noticiaris cinematogràfics i les televisions eren els còmplices ideals del mestre de comunicadors que, a escala planetària, ha estat Salvador Dalí.

Imatges estàtiques

Com tothom sap, Dalí comunicava com respirava, amb els mateixos intervals emocionals, amb la mateixa cadència que emprava per parlar, amb un estil sincopat on incloïa a tall de signatura distintiva i universal el seu pizzicato sil·làbic. Construïa seqüències transcendents i reveladores amb fragments i potser per això la planificació cinematogràfica, amb la seva tècnica fraccionada en plans, era una eina ideal a la qual hi va dedicar una atenció preferent en molts moments de la seva vida, sobretot quan va voler fer discurs filosòfic enllà del grafisme. En aquest sentit em permeto separar l'activitat cinematogràfica de Dalí del seu programa de comunicació, complementari de la seva obra plàstica.

La relació de Dalí i el cinema cal considerar-la més aviat com una branca creativa autònoma dins de la seva activitat general. Això és així sobretot perquè la seva manufactura requeria la intervenció de tercers. També li calien tercers per a fer escultures de ferro o joies però eren procediments amb molta proximitat a la pintura o al dibuix, ja que es tractava de fixar idees en volums estàtics, en dues o tres dimensions. Fins i tot en el cas de la fotografia Dalí va controlar els resultats tot i que era també un treball en equip: però al capdavant, el procés fotogràfic desembocava en un producte molt proper a l'obra pictòrica emmarcada. El cinema en què Dalí es va implicar ens mostra uns resultats tumultuosos i generalment excessius que contrasten amb la serenitat acadèmica de les seves imatges estàtiques, tant les pictòriques com les fotogràfiques. Per molt extrems que es considerin els temes representats en pintures i fotografies el fet revulsiu sempre s'esdevé en un marc estable que n'afavoreix la contemplació, la crítica o la vivència. Concretament, les fotografies de Dalí reforcen el concepte intel·lectual del creador figuerenc, n'asserenen i potencien el seu costat racional, ens envien, en una dimensió mesurada, la seva profunditat surrealista. Mirant les fotografies de Dalí, tant en la quietud de les estampes personals que van de **París a Port Lligat**, com en les artístiques surrealistes, en col·laboració amb **Man Ray**, per exemple, podem fer-nos càrrec de la seva biografia i apai-vagar l'impacte dels vectors excèntrics extrems inherents al discurs dalinià. Les fotografies invoquen l'ordre de tot plegat, fins i tot de tot allò més surreal o provocador. Sigui al costat de **Garcia Lorca** o del **Generalísimo Franco** i senyora, la imatge estàtica tempera per a la història el recorregut vital de Dalí. Les seves pintures i els seus dibuixos van acompanyats en perfecta harmonia per les fotografies d'una vida d'artista surrealista exemplar.

Imatges en moviment

Però Dalí tendia a la imatge en moviment i és en aquest context que apareix el que podríem dir-ne el tercer Dalí. El primer seria el pintor i la seva circumstància tècnica i creativa, el segon el que fixen els mitjans en els informatius, les entrevistes escrites i la fotografia i un tercer Dalí que és el que ens ofereixen les seves imatges en moviment, especialment les cinematogràfiques. L'ull de la càmera era un intermediari molt adequat per a fabricar escenes en moviment, era l'instrument que podia captar el dinamisme i la complexitat del seu pensament surrealista. Com **Charles Chaplin**, va sentir la necessitat autoral d'actuar davant de l'ull de la càmera que de fet era posar-se íntimament davant del món. Però Chaplin tot ell era el cinema i venia del circ; Dalí era un autor plàstic i venia de l'acadèmia. Potser per això, per no dominar el llenguatge cinematogràfic, va haver de posar-se en mans d'altres que si bé dominaven la tècnica no li van permetre d'harmonitzar del tot, com va succeir en tantes altres disciplines artístiques en les quals Salvador Dalí va desenvolupar el seu geni, un discurs travat. Amb tot el seu llegat és important i el metratge dedicat a la seva vida bastant ampli. Això no obstant, la pel·lícula sobre Salvador Dalí està pendent, llaminera, i les aproximacions que a la seva biografia fan actors tan proclius a l'estereotip i a la màscara provocadora com **Johnny Depp** en són la prova.



Fig. 1
Dalí i Man Ray

Fig. 2
Granollers: 1974

Pàgina següent:
Dalí i Disney

Filmografia

El fet decisiu de l'afeció que Salvador Dalí va sentir pel cinema rau en el fet que conegués **Luis Buñuel** a la residència d'estudiants a Madrid on va fer-hi estada l'any 1917. En complicitat amb ell va participar en dues pel·lícules emblemàtiques del cinema surrealista que van marcar un dels punts de partida de la contemporaneïtat creativa: Un gos andalús (1929), curtmetratge de setze minuts finançat pel **vescomte** i la **vescomtessa de Noailles** i L'edat d'or (1930) d'una hora de durada i rodada al **Cap de Creus**. Aquest darrer film va estar prohibit fins l'any 1983. A partir d'aquestes dues obres d'art neix la filmografia de Salvador Dalí.

Col·laboracions

- 1941** Salvador Dalí fa els dibuixos del somni oníric a Dumbo de Walt Disney.
- 1941** Va escriure una primera escena del somni al film Moontide de Fritz Lang que no es rodà causa de l'entrada en guerra dels EU.
- 1945** Va crear el decorat de l'escena del somni a Spell bound d'Alfred Hitchcock: una cortina, ulls ben oberts i enormes tisores que tallen la parpella i la retina.
- 1945** Els estudis de Walt Disney contactaren amb el pintor català per la realització d'un curtmetratge d'animació surrealista basat en la seva obra pictòrica. La idea era il·lustrar amb imatges animades una cançó del mexicà Armando Domínguez, un poema d'amor en imatges oníriques. El projecte finalment s'abandonà a l'any següent per problemes pressupostaris.
- 2003** Aprofitant el material existent del projecte amb Walt Disney s'edita finalment el curtmetratge Destino de set minuts de durada. Fou dirigit per Dominique Monfery i es presentà al Festival Internacional d'Annecy.

Films amb arguments propis de Salvador Dalí

- 1929** *Un chien andalou*.
- 1930** *L'Âge d'or*.
- 1950** *L'Aventure prodigieuse de la dentellière et du rhinocéros*, un film dedicat a les teories dalinianes sobre l'espiral logarítmica. Dirigit pel seu amic i col·laborador Robert Descharnes, no s'ha estrenat mai.
- 1975** *Impressions de la Haute Mongolie – Hommage à Raymond Roussel*, pel·lícula realitzada a Cadaqués, en col·laboració amb Josep Montes-Baquer.
- 2000** *Babaouo* de Manuel Cussó Ferrer, guió de Salvador Dalí.



Documents sobre aspectes de la seva vida

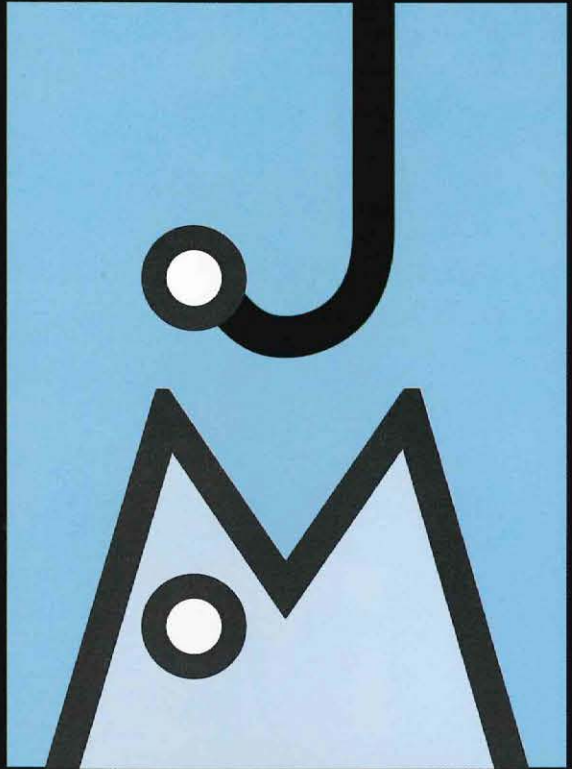
- 1965** *Dalí a Nova York*, pel·lícula documental, dirigida per Jack Bons.
- 1966** *Salvador Dalí*, d'Andy Warhol un curt de 35 minuts: Salvador Dalí visiting the Factory and meeting the rock band The Velvet Underground.
- 1966** *L'autoretrat tou de Salvador Dalí*, dirigida per Jean Christophe Averty.
- 1968** *Je suis fou du xocolat Lanvin*, publicitat de la xocolata Lanvin.
- 1970** *Salvador Dalí*, documental de Jean-Christophe Averty.
- 1986** *Dalí* d'Adam Low.
- 1992** *La col·lecció secreta de Salvador Dalí*, pel·lícula documental de O.Kelmer.
- 2002** *Surrealissimo: The Trial of Salvador Dalí* de Richard Curson Smith 2007 *Dirty Dalí: A Private View* de Guy Evans.

Ficcions biogràfiques

- 1990** *Dalí* d'Antoni Ribas.
- 2001** *Buñuel y la mesa del rey Salomón* de Carlos Saura.
- 2002** *Dalí, être Dieu* de Sergi Schaaff.
- 2009** *Little Ashes*, de Paul Morrison, pel·lícula sobre els primers anys de Dalí, especialment la seva relació amb Lorca i Buñuel. Amb Robert Pattinson, Javier Beltrán, Matthew McNulty i Arly Jover.
- 2011** *Midnight in Paris* de Woody Allen. Adrien Brody és Dalí.

Projectes biogràfics no assolits

- *Girafes a Horseback Salad* un guió pels germans Marx.
- *Dune*, projecte d'Alejandro Jodorowsky. Dalí hi feia el paper de l'emperador.
- *Shaddam IV*. Va exigir, entre altres coses, 100.000 \$/h.
- *Dalí*, amb Antonio Banderas dirigit per Simon West, el mateix de Tomb Raider.
- *Dalí & I: The Surreal Story* amb Al Pacino y Cillian Murphy i dirigit per Andrew Niccol, el director de Gattaca. Basat en el llibre de Stan Laurysens.
- *Dalí*, un projecte de Johnny Depp.
- *Goodbye Dalí*, amb Peter O'Toole.



PEIXOS

JOAN

MIQUEL

C/Torres Jonama, 53. Mont-ras
Mercat Municipal de Palafrugell

Tot tipus de peix de costa i marisc
 per encàrrec. Tel. 686 41 53 97
 Obert matí i tarda



Llavia i Serra 26 Tel. 972 61 12 60
 Palafrugell
 WWW.distronic.tv

DIGITAL+



MATÓ
 ortopèdia

www.ortopediamato.cat
 C/ de Torroella n°11
 17200 Palafrugell
 972 981 928



MOTOS GAVIN

Carles Fernández Gavin
 Tel. 606 625 154
 972 303 880

Porta'ns la revista i a l'hora de
 fer una revisió completa tens un
10% de DESCOMpte

Avda. Catalunya, 19
 17253 Mont-Ras (Girona)
 carlesfernandezgavin@hotmail.es



G i G
 PISCINES

MANTENIMENTS
 INSTAL·LACIONS i REPARACIONS
 TELA ARMADA – LINER
 SERVEI TÈCNIC PROFESSIONAL
 RECANVIS i ACCESSORIS
 PRODUCTES QUÍMICS

BOTIGA
 c/del Carrilet, 29
 17253 MONT-RAS
 Tel: 972 304479

gigpiscines@hotmail.com www.gigpiscines.com

Bugaderia
Mont-ras
TINTORERIA I WET CLEANING

MARIA CINTA CUGAT

Travessia de la Riera, 1 - MONT-RAS
Tel 972 30 36 26 - Mòbil 696 340 060

TM
TANCAMENTS
MONT-RAS
pvc i alumini



Miquel Planas Rocas
M. 687 550 222

TM

C/ Torres i Jonama, 54 · 17253 Mont-ras (Girona)
T/F. 972 301 492 info@tancamentsmont-ras.cat
www.tancamentsmont-ras.cat

ENS DEDICUEM: TANCAMENTS PVC I ALUMINI, OBRA NOVA, REFORMES D'OBERTURES (SUBSTITUÏNT MARCS DE FUSTA, PERSIANES, PERSIANES MOTORIZADES, PERSIANES ALICANTINES, PORTICONS, MALLORQUINES, MOSQUITERES, BALLESTES), PORTES D'ENTRADA, MAMPARES DE BANY, MIRALLS, VIDRES, TREBALLS DE SERRALLERIA, FERRO I INOX, DISPOSEM D'ESPECIALISTES EN FUSTA, PARQUETS, TARMES DE FUSTA, PERGOLES, PORTES D'INTERIOR, ARMARIS, PORTICONS

impacteRÈT^{LS}.com

disseny

logotips
papereria
cartelleria

retolació

adhesius
lluminosos
lletres massisses

impressió digital

impressió gran format
interior/exterior
exposicions, fires, decoració:

Pol. Ind. Riera d'Esclanyà

C/ Mas Resplandis, 17 - Nau B

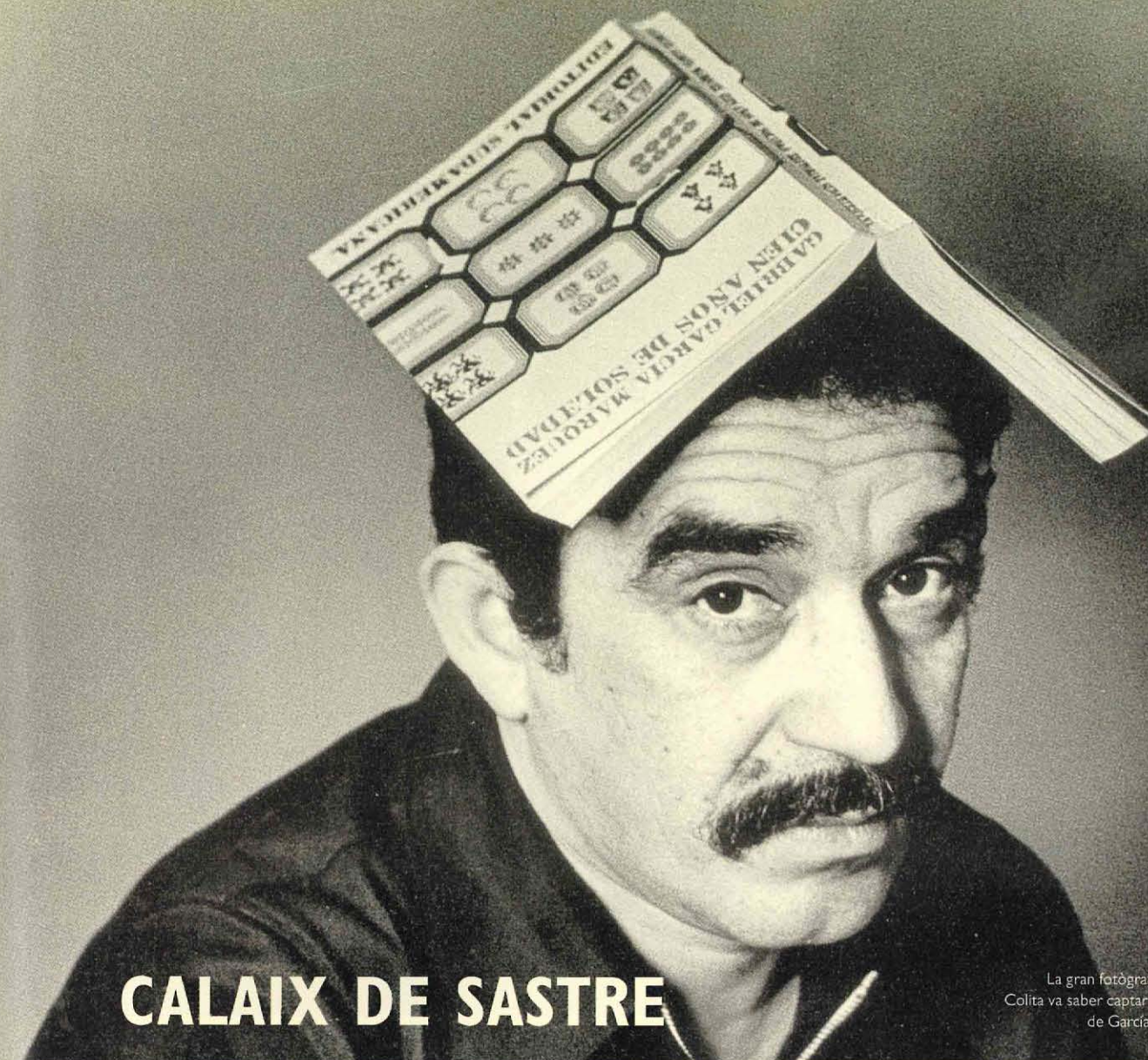
BEGUR Tel. 972 30 43 24

JABONES TER, S.L.
productes químics de neteja

C/Mas Resplandis, 7
Esclanyà (Girona)

jabonester@xarxacontrol.es

T. 972 612 426 - F. 972 612 462



CALAIX DE SASTRE

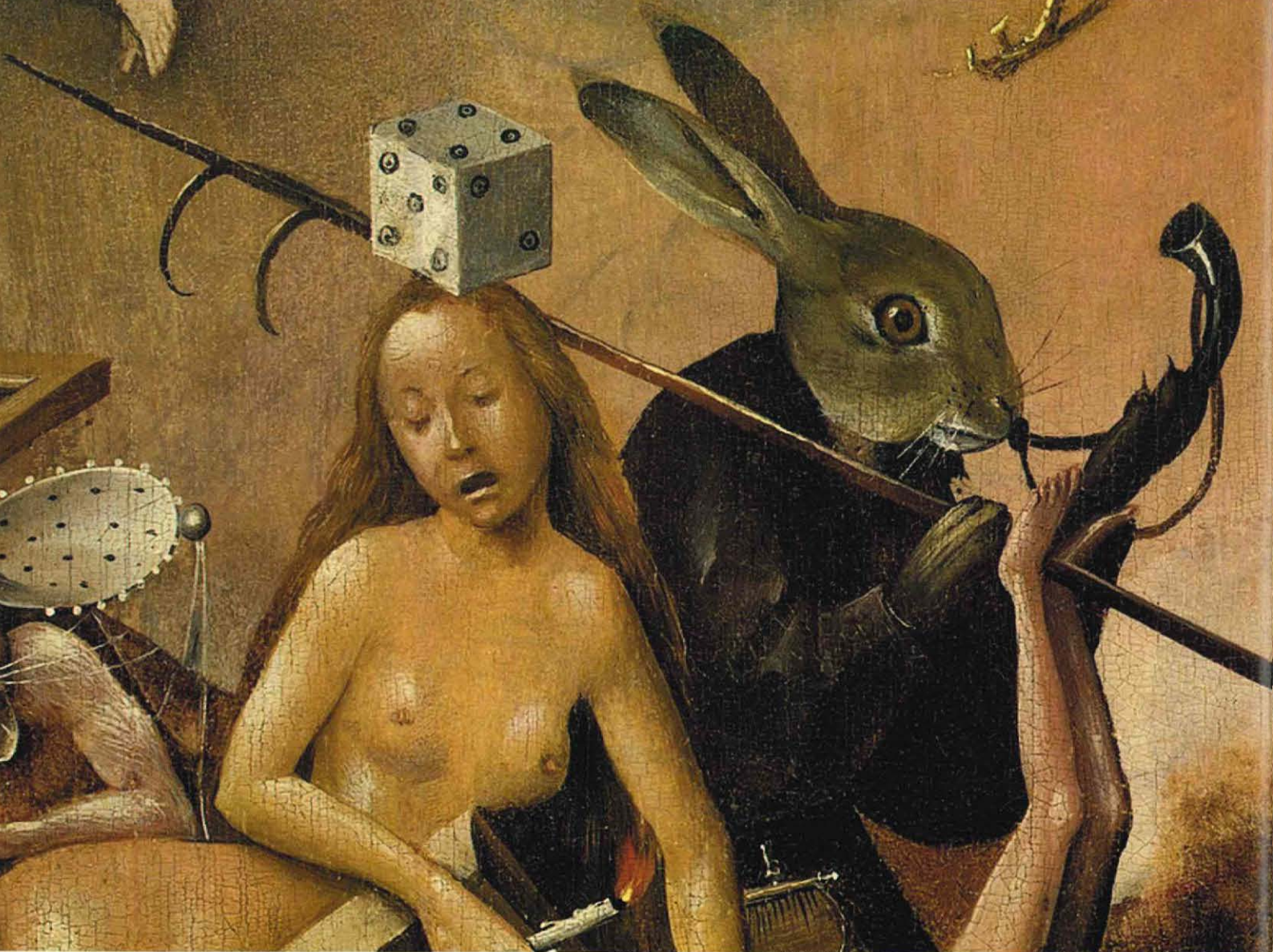
La gran fotografia catalana.
Colita va saber captar l'ironisme
de García Márquez.

García Márquez en català

Francesc Bellmunt

Amb la diàspora catalana provocada per la victòria militar franquista del 1939 es creà un buit al país a més d'un llarg silenci cultural. Amb el pas dels anys alguns dels més il·lustres que havien marxat van tornar, van ser reivindicats i la seva obra restaurada i difosa. Però encara queda pendent la difusió d'un ampli llistat de persones poc conegudes pel gran públic d'aquí, que van dur a terme una labor molt important en els països que els van acollir. Aquest és el cas de l'**Antonio López i Llausàs**, un barceloní fill d'una família de llibreters, propietaris de la **Llibreria Catalònia** - avui un McDonalds - que va fugir de la guerra civil i s'instal·là a instàncies d'un altre català, **Rafael Vehils**, a Buenos Aires, Argentina. Tots dos, López i Vehils, van fundar l'**Editorial Sudamericana**, una empresa que esdevindria en poc temps l'editora més important d'autors internacionals traduïts al castellà i sobretot d'autors hispans. Diuen que el manuscrit de **Cien años de soledad** va

trobar acollida a l'Editorial Sudamericana després d'haver estat rebutjat per **Plaza i Janés**. Del llibre se'n van fer múltiples edicions i traduccions i era tan gran l'èxit comercial que l'editor li preguntà un dia a **Gabriel García Márquez** quin regal voldria que li fessin, que ell li regalaria, fos el que fos el que triés. El gran autor colombià va ser concret: "S'han fet gairebé totes les traduccions de la meua obra però no al català i et demano que la tradueixis i l'editis en aquesta llengua". La resposta de l'editor va ser, "en català no serà comercial, és un mercat petit" i García Márquez li va respondre, "m'has dit que em volies fer un regal, no que volies fer un negoci...". Traduïda pel seu amic **Avel·lí Artís Gener** "Tísner" i publicada per un altre català exiliat, el gandesà **Joan Grijalbo i Serres**, dins de la col·lecció **plec de setze/Grijalbo, Cent anys de solitud** és un testimoni de l'estimació del seu autor per Barcelona i del respecte que sentia per la llengua catalana.



Sóc un conill de bosc escapolint-me per la brolla punxent. Vull sobreviure.

Joan Vinyoli (1914-1984)

Amb motiu de la celebració de l'any Vinyoli, commemorant el centenari del seu naixement.

Fig. 1
Fragment del Jardí de les delícies,
Hieronymus Bosch (1450-1516).

Fig. 2
La Milagros amb la seva família

Fig. 3
Milagros Gamero Gómez,
quan va venir a Mont-ras
a mitjans del 1960.

Fig. 3
Una de les últimes fotos
de la Milagros Gamero.



RECORDATORI *Milagros Ga- mero Gómez, una mestra que mai va oblidar Mont-ras.*

Josep Bofill Blanc

La Milagros va arribar a Mont-ras el curs 1965-1966 per exercir de mestra a l'escola Torres Jonama del nostre poble. Venia de Toledo i ho feia com a mestra interina, coincidint amb Gertrudis Masgrau. Abans de ser destinada a Mont-ras, havia estat destinada a Oix, Llançà, Ruplà i La Bisbal.

En aquell primer any a Mont-ras es va allotjar a Can Mases, on va conèixer en Brauli Pastor que era el secretari de l'Ajuntament de la nostra vila i també de Vulpellac. La coincidència en el menjador de Can Mases, establiment en el qual ambdós estaven allotjats, i gràcies a les bones arts d'en Miliu i la Quimeta que els van fer compartir taula i conversa, poc a poc van començar a festejar.

El cas és que en Brauli i la Milagros van decidir casar-se l'any 1968. Justament l'any que van destinar la Milagros a Toledo, la seva terra natal. Amb tot, en acabar aquell curs aconseguí que la tornessin a destinar a territori empordanès i, cinc anys més tard, concretament el curs 1972-1973, amb una nena de tres anys i un bebè acabat de néixer, es reintegra a l'escola de Mont-ras d'on tants bons records tenia.

Arrelats al Baix Empordà, vivien a La Bisbal i anaven i venien cada dia fins que es van establir a Palafrugell, on la Milagros va obtenir plaça fixa a l'escola Torres Jonama, però de la vila del peix fregit. "Quan jo tenia 10 anys —recorda la Núria, la filla gran de la Milagros i en Brauli— vam anar a Girona, perquè el meu germà pogués anar a una escola d'Educació Especial".

Brauli Pastor va morir l'any 1985, mentre que la Milagros Gamero moria la matinada del 14 al 15 de febrer proppassat i, d'acord amb les paraules de la seva filla Núria, que per cert també és mestra: "La mare mai no va oblidar Mont-ras, ni els arbres, ni les basses del pati, ni els passadissos de les aules de parets enrajolades, ni les companyies i els amics de tot cor". La Núria acaba explicant quina va ser l'última decisió de la seva mare: "Al final dels seus dies va demanar que les seves cendres es quedessin entre El Crit i Castell, vora els pins i a prop del mar que la va cridar a terres castellanques per portar-la a la recerca d'aventura plena d'il·lusions".



"Va demanar que les seves cendres es quedessin entre El Crit i Castell, vora els pins i a prop del mar que la va cridar a terres castellanques per portar-la a la recerca d'aventura plena d'il·lusions."

MÓN MENUT

El petit hortet

Isabel Antúnez

Per als petits de la casa, plantar, cuidar i recol·lectar plantes o fruits els suposa una experiència molt gratificant i enriquidora. El fet de veure créixer les plantes en pocs dies i com petites flors es transformen en fruits, els resulta sorprenent.

Fer petits horts en ampolles de plàstic és una bona manera de reutilitzar-les, ja que és un dels residus més nombrosos. A més, a la natura li costa molts i molts anys eliminar-les (una ampolla de plàstic triga entre 100 i 1000 anys a degradar-se).

És fàcil plantar en ampolles plantes aromàtiques com el julivert o la menta, i plantes amb arrels poc profundes com són les maduixes. Com que la maduixa és una de les fruites més populars a la primavera/estiu, perquè no provem de plantar-ne algunes?

El petit hortet es pot fer de moltes maneres, jo us n'explico dues i us poso les fotos perquè ho pugueu veure bé:

- 1- Tallem una ampolla per la meitat i fem un petit forat al tap perquè quan reguem no s'estanqui l'aigua. A continuació emplenem de terra la meitat superior i la posem a dins de la meitat inferior que ens farà de suport. Ja tenim preparat un petit test!
- 2- Tallem la part superior d'una ampolla d'aigua de 5 litres per tal que quedi oberta. Fem uns foradets amb l'ajuda d'un punxó a la part de sota de l'ampolla perquè l'aigua sobrant pugui sortir. Ja està a punt per posar terra i plantar!

Podeu decorar els testos amb retoladors permanents, així quedaran més bonics. Ara que ja teniu testos podeu plantar llavors o esqueixos i esperar a que creixin! Si voleu, podeu enviar alguna foto dels vostres hortets reciclats a la revista i explicar què hi heu plantat.



L'hort de l'avi

*Darrere de la muntanya,
a l'esquerra del camí,
l'avi té un tros de terra
on va cada matí.
Totes ben arreglades
(arreglades, ordenades)
trobo cebes, alls i cols,
mongetes
i grans tomàquets
vermells i daurats al sol,
pèsols tavella-verda
i flors blanques de les faves,
pastanagues i fesols,
patates i un munt de raves.
Quan arriben les vacances
m'alço ben aviat.
Avi, espera'm!
Jo t'ajudo!
Deixarem el tros llaurat?*

Lola Casas

PLATAFORMA PER LA LLENGUA

Daniel Mundet

Ara fa uns dies estàvem repassant els debats que va haver-hi al voltant de la redacció de l'Estatut d'autonomia de Catalunya, en concret els articles que s'hi van incloure relatius a la llengua. També, inevitablement, la posterior sentència del Tribunal Constitucional i l'ofensiva contra la llengua catalana que va desencadenar.

Avui, amb prou feines només 4 anys després, sembla que tot plegat succeís fa molts més anys. No se'n parla gaire, per no dir gens. Entre d'altres factors hi ha un canvi de plantejament important. L'Estat espanyol ha entrat en una fase on ha posat la directa. Les sentències del Tribunal Superior en contra del model d'immersió van obrir el camí que després l'anomenada "Llei Wert" ha acabat de rematar. Aquest any tornarà a ser un any intens en la defensa del model d'escola catalana.

Però l'àmbit de l'educació no és l'únic per on s'ha evidenciat, accelerat i explicitat l'ofensiva contra la llengua catalana. El govern de l'Estat espanyol està preparant un seguit de lleis que, a més a més de ser recentralitzadores, tenen per objectiu esborrar la presència de la llengua catalana. La llei d'unitat de mercat, la del consumidor i d'altres

PLATA
FORMA
PER LA
LLENGUA

lleis ignoren absolutament la llengua catalana. Sota el criteri d'uniformitzar, es discrimina la nostra llengua així com també el, feble, marc normatiu que la protegeix.

Es fa evident que es vol fer recular la presència i ús de la llengua. A cops de llei, de manera contínua i implacable. Cada dos o tres mesos hi ha una nova llei o normativa que afecta un sector, reinterpreta la normativa en un altre... i així anar fent. Podria semblar que és una mena de represàlia pel procés que estem vivint a Catalunya, si no fos perquè de fet aquesta pràctica i actitud de no reconeixement de la llengua catalana en peu d'igualtat ja ve de lluny.

No volem ser victimistes ni recrear-nos excessivament en aquest fet. Cal denunciar-lo i explicitar-lo amb contundència. Però hem d'evitar estar sempre a la defensiva. És necessari mantenir la iniciativa per poder fer que la llengua no perdi el nervi i sumi adhesions, suports i que sigui present en tots els àmbits de la societat. Això és el que en part caracteritza el "Cas català": poc o nul suport jurídic però en canvi un gran dinamisme social. El premi Martí Gasull i Roig a l'exemplaritat en defensa de la llengua, lliurat dimarts dia 4 de febrer, així ho ha posat de manifest.

PELOKERO@S

Estilista Perruquera **SANDRA**

C/ Torres Jonama, 21 - MONT-RAS - Tel. 972 11 36 45

taxis, microbuses i autocars

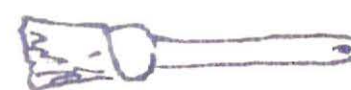
maype taxis

M. 633 281 465 M. 644 405 326

C/Lluís Companys, 4
Local 1 - PALA FRUGELL
info@maypebus.com

Narcís Gaviña

PINTURES



Mòbil 609415101

C/ Pujada Cucala, 22 17253 MONT-RAS

GASTRONOMIA

Braç de full amb verdures

Pilar Giménez

Ingredients:

- 1 pasta de full
- 1 ou
- 2 alls porros
- 2 carrotes
- 1 pebrot verd
- 1 carbassó
- 2 carxofes
- Oli
- Sal

Elaboració:

1. Talleu els alls i el pebrot a juliana, les carrotes i el carbassó els lamineu amb el pelador, el carbassó no cal pelar-lo, la part blanca de les carxofes la talleu a làmines fines.
2. Poseu la paella al foc amb unes gotes d'oli, n'hi afegiu cada cop que calgui. Fregiu cada verdura per separat i en poca quantitat, quan les tingueu cuites hi poseu la sal al gust.
3. Estireu la massa de full i poseu-hi totes les verdures a sobre, pinteu els costats amb ou batut i l'enrotlleu, pinteu amb l'ou restant tot el braç.
4. Poseu el braç al forn, a 180°, amb uns 15 minuts el tindreu cuit i a punt de servir.

* El podeu menjar fred o calent.

Bon profit!

Fotografies de Xavier Grañén



SALUT

Recomanacions d'estiu

L'estiu és temps de sol, platja, vacances... però també de picades de tot tipus d'insectes i d'altres animals marins. A continuació us explicarem quines són les primeres actuacions a fer davant l'atac d'aquests animals.



Davant d'una picada d'insecte o d'abella:

1. Netegeu i desinfecteu bé la zona afectada (si hi ha agulló a dintre s'ha d'extreure).
2. Apliqueu fred local, però no durant molta estona, perquè pot ser contraproduent. Es poden utilitzar productes que contenen amoníac o altres per a la millora dels símptomes.

Davant d'una picada de medusa:

1. No us rasqueu ni us fregueu la zona afectada amb la tovallola.
2. Retireu de la pell, amb guants, les restes de tentacle en el cas que siguin visibles.
3. Renteu la ferida amb aigua salada, deixeu fluir l'aigua, no fregueu la zona de la picada.
4. No renteu mai amb aigua dolça, donat que fa que augmenti la quantitat de toxina injectada.
5. Apliqueu fred local durant 5 minuts a la zona de la picada.
6. Desinfecteu la pell afectada amb algun antisèptic.

Garroines o eriçó de mar:

1. Renteu la zona, apliqueu antisèptic i intenteu extreure les pines.
- * Cal tenir la vacuna del tètanus al corrent.
- * Existeix i es pot aconseguir a la farmàcia un medicament per aplicar a la zona, en el cas que hagin quedat les pines a dintre.

Escòrpores:

1. Cal que poseu l'extremitat afectada en remull amb aigua calenta (el que pugueu aguantar, uns 45°C), com que la toxina és termolàbil perd toxicitat amb l'escalfor.
- * Cal tenir la vacuna del tètanus al corrent.

Aranyes de mar / Eскурçanes o ratjades:

1. Poseu l'extremitat afectada en remull amb aigua calenta, igual que amb l'anterior animal, però durant una hora com a mínim, en repòs i no elevada.
 2. Renteu la ferida i extreieu-ne les espines, si es pot. En el cas de la ratjada cal treure les restes de l'agulló.
- * Cal tenir també la vacuna del tètanus al corrent.

Recordeu que per tenir un estiu molt saludable cal:

- Evitar exposar-se al sol entre les 12 i les 4 de la tarda.
- Posar-se crema fotoprotectora alta, 20 minuts abans de l'exposició i repetir cada 2-3 h i després de cada bany.
- Protegir les zones del cos que estan més exposades al sol, utilitzant barret, ulleres...
- Beure 1,5 o 2 litres d'aigua al dia i no espereu a tenir set.
- Evitar les begudes alcohòliques, amb cafeïna o molt ensucrades ja que afavoreixen la deshidratació.
- Alimentar-se a base de fruita i verdures.

Per a més informació podeu seguir les recomanacions del Pla d'actuació per Prevenir els efectes de l'onada de calor sobre la salut (POCS) del Departament de Salut.

També podeu visitar el nostre banner de prevenció i promoció de la Salut www.ssibe.cat

Elsa Rueda i Tubert

Infermera de l'ABS de Palafrugell
Comissió de prevenció i promoció de la Salut.

[@comssibe](https://twitter.com/comssibe) | [@sdpssibe](https://twitter.com/sdpssibe)
(seguretat dels pacients)

MOLT BON ESTIU!!!

Ser fidel a tu mateix és el que et fa gran...



Banc de l'Any a Espanya
2013



Millor Banc d'Espanya
2012 i 2013



Millor Banc en
Innovació Tecnològica
del Món 2013

BAI-FINACLE
GLOBAL BANKING
INNOVATION
AWARDSSM 2013

Banc més Innovador
del Món 2013
Millor Innovació en Productes
i Serveis 2013



*...ser fidel als teus valors
és el que et fa únic*

Aquests guardons són un reconeixement a la fidelitat als nostres valors i principis. Uns premis a la dedicació i a l'esforç quotidià de tots els professionals que formem CaixaBank.

I, fonamentalment, a la confiança dels nostres 14 milions de clients.

Des de CaixaBank volem expressar el nostre agraïment més profund i sincer a cada un d'ells.

Perquè no som només un banc. Som CaixaBank.