

La Torre **FERRERA**

**El bestiar
Dalí i les formigues
Can Pipes**





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



Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com
Tel.629 642981

Direcció i coordinació:

Anna Vigatà

Consell de redacció:

Isabel Corominola
Patricia Ferrer
Irene Genís
Pilar Giménez
Montserrat Llovera
Mar Medir
Martí Sabrià
Xavier Grañén

Col.laboradors:

Isabel Antúnez
Anna Casadevall
Núria Clara
Ferran Cros
Josep Farreró
Miquel Ros
Jordi Sargatal

Maquetació:

Noemí Alonso

Fotografia:

Xavier Grañén

Publicitat:

Patricia Ferrer
Irene Genís

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal:

GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:

Diputació de Girona
Ajuntament de Mont-ras

Correcció:

Marta Padrós

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 nosaltres per correu electrònic. Aquesta publicació no comparteix necessàriament les opinions signades pels col·laboradors.

EDITORIAL

Corren temps complicats. Per a l'espècie humana no és pas res de nou. La seva existència porta intrínseca la tara on campen els maldecaps, els abusos, les injustícies i, per a dissort pròpia, no hi falta la crueltat extrema amb l'exhibicionisme del mal en estat pur. Passen eres, passen segles, passen anys i el mal es reencarna adaptat als nous temps. Com deia Nietzsche: "Aquest món dionisiac, de la doble voluptuositat, que es crea eternament a si mateix i es destrueix eternament a si mateix."

Deixem aquests mals endèmics per als grans mitjans de comunicació, per a les xarxes socials i per a les tertúlies de sobretaula. Aquí, a La Torre Ferrera, dediquem aquestes pàgines a un món paral·lel a l'humà, que ens acompanya i que no ens ha deixat mai: el de l'espècie animal; el d'aquests éssers irracionals, col·laboradors forçats a garantir el creixement de la humanitat que han hagut d'emmotllar el seu viure al caprici i a la supremacia de l'home.

I encara delimitem més, en aquest número ens quedem amb la petita mostra que gira sobre el bestiar nostre: el que ens nodreix, el que ens serveix de companyia, de teràpia de benestar i, també, el que endolceix el paladar o ens captiva la mirada. Éssers que necessiten atenció, pautes i gent amb ofici per a aconseguir aquests propòsits amb garantia i dignitat. Hem entrevistat professionals propers: ramaders del poble, una grangera, un apicultor, un gerent d'hípica... També alguns professionals que vetllen per la salut i el benestar del bestiar o tenen cura de la seva higiene s'han vingut a col·laborar: un veterinari, un centre d'acollida i un establiment de perruqueria per a mascotes.

Què seria de l'home sense aquest regal vivent de la naturalesa? Aprofitem aquests dies de felicitacions i bons desitjos amb una dedicatòria per a ells, els nostres animals: "Gràcies, companys de camí, per compartir l'aventura del nostre temps!"

SUMARI

El retorn de la cigonya blanca a l'Empordà. 4

Bèsties i animals. 7

El bestiar de la Kassandra. 13

Els animals al cinema. 14

Ninotaires. 17

Els cavalls i l'equinoteràpia. 18

Dalí i la formiga. 20

Gossos i gats. 26

Gossos. 27

Font de la Teula i Mas Gavatx. 28

Les anguiles. 31

La becada. 33

Es Niu, un plat tradicional. 34

Can Pipes. 36

EL RETORN DE LA CIGONYA BLANCA A L'EMPORDÀ

Jordi Sargatal

Els darrers anys, i sobretot a finals d'agost i primers de setembre, és una notícia habitual que volades de cigonyes en migració s'aturin als pobles empordanesos per passar-hi la nit, i que s'alimentin durant el dia pels seus voltants, sobretot en arrossars i closos. I durant tot l'any se'n poden veure als arrossars de Pals i de Bellcaire, i sobretot als Aiguamolls de l'Empordà, sense oblidar la colònia establerta als jardins del Castell de Peralada.

Però fa anys, a l'Empordà i a les comarques gironines en general, hi faltaven les cigonyes. Fa anys només n'hi havia, i encara poques, en època de pas, durant les migracions. Ben segur que fa cents d'anys deuen n'hi haver-hi, però d'èpoques recents només tenim una referència d'una parella de cigonyes que va criar l'any 1960, a les closos d'entre Castelló d'Empúries i Sant Pere Pescador.

De fet, la cigonya blanca (*Ciconia ciconia*) s'anava enrarint molt a l'Europa Occidental i alguns estudis vaticinaven la seva desaparició si continuava l'alarmant tendència regressiva. A Dinamarca la cigonya era emblema nacional i sembla que n'hi havia unes 10.000 parelles el 1850, per baixar fins a 4.000 el 1890 i només a 15 el 1995. A l'Estat espanyol n'hi havia 14.513 parelles al primer cens fet el Mascle de cigonya covant (té el bec més llarg), esperant a la femella que arriba per fer el relleu.

1948, que varen baixar a 12.701 el 1957, a 7.343 el 1974 i a unes alarmants 6.753 parelles el 1984. Per sort, a partir d'aquell moment es va iniciar la recuperació i actualment n'hi ha unes 30.000 parelles.

A Catalunya el 1972 només n'hi havia 10 parelles, el 2003 arribaven a les 210 i actualment ja superen les 600. Per tant, s'ha recuperat a tot Europa, per la millora de les condicions ambientals, per l'abolició de la seva caça i pels projectes de reintroducció, en els qual també va participar activament l'Empordà.

Per a l'autor d'aquest article, la cigonya sempre ha estat un ocell totèmic i un veritable somni el fet que tornessin a criar als Aiguamolls de l'Empordà. A més, la cigonya havia estat ben present durant la campanya de defensa, com donant sort, força i bons auguris. El dia de la primera manifestació per reivindicar el Parc Natural dels Aiguamolls, el maig del 1977, una cigonya va sobrevolar la columna de cotxes quan ens dirigíem de Figueres cap a Castelló, per la carretera de Vilanova de la Muga. I a l'estiu d'aquell any, durant la primera ocupació per aturar les obres per urbanitzar les llacunes litorals, ja n'hi havia dues. Una primera parella, segurament massa jove per poder criar, però que va enriquir, amb la seva presència, la llavors migrada avifauna dels Aiguamolls.



Volada de cigonyes en migració arribant als estanys empordanesos per reposar i alimentar-se.

Per tot això, l'any 1978, amb l'ajut i permisos de l'ICONA (administració ambiental de l'època), però sobretot del seu cap a Girona, el bon amic Salvador Alemany Parer, es va fer un primer intent de reintroducció, copiant el que es feia en aquells moments a Alsàcia i Alemanya.

Es tractava de portar pollets d'altres llocs, en el nostre cas d'Extremadura, que quan començaven a volar retenien com a lloc de naixement el lloc adoptiu, on havien de tornar a criar des dels llocs d'hivernada quan els toqués.

REINTRODUCCIÓ DE LA CIGONYA

A Castelló d'Empúries, i en concret a l'estany de Sant Joan ses Closes, s'hi van dur 8 pollets de cigonyes extremenyes, que es varen afegir a la parella apareguda el 1977, que com a bona coneixedora de la zona, els va ensenyar on trobar les millors granotes, crancs, peixos, cucs, etc. fins que els pollets varen iniciar la migració d'hivernada cap al sud. Però la gran sorpresa va arribar el 1979, quan aquella parella de cigonyes, segurament animada per la presència dels pollets extremenys de l'any anterior, va criar a les closos de Morrau, entre Castelló d'Empúries i Pau. Malauradament els pollets varen morir quan tenien pocs dies, ja que la femella era molt esquerra i va abandonar el niu una nit massa freda del mes de maig, i amb els pollets acabats de néixer, quan algú s'hi va acostar.

El maig del 1982 una parella de cigonyes es va instal·lar al campanar de Parlavà, i potser alguna d'elles era un

d'aquells pollets extremenys que tornava al seu lloc adoptiu de cria. Però un veí del poble en va afusellar una i l'altra va fugir. Per sort, tota la gent del poble per unanimitat va portar a judici l'agressor.

ARRIBA LA CIGONYA GUITA

El 1986 ens va arribar la cigonya Guita, un pollet nascut a una incubadora d'Albalade de Cinca, que va ser tot un símbol per al projecte de reintroducció que es reiniciava amb força als Aiguamolls, i una gran eina de seducció ambiental. Així el 1987 es va crear el Centre de Reintroducció de Cigonyes, que va anar alliberant exemplars, seguint aquesta vegada el mètode alsacià, que es basa a mantenir captives durant dos hiverns cigonyes recuperades, de manera que perden l'instint de migració. D'aquesta manera queden sedentaritzades a la zona i, per tant, més controlades, amb l'avantatge que les seves cries mantenen intacte l'instint de migració. Així, a partir d'una població sedentària es pot refer una població de cigonyes migradora normal.

El projecte va funcionar i la primavera del 1988 va criar la primera parella, i al 2015 ja han estat 91 les parelles que han criat al Parc Natural dels Aiguamolls, sobretot a les closos properes al Cortalet. I 32 parelles als jardins del Castell de Peralada, on el 1998 es va iniciar un projecte de reintroducció. El 2015 també ha tornat a criar una parella a Verges i una altra a Banyoles. És a dir 125 parelles a les comarques gironines l'any 2015!





Dormidor hivernal de cigonyes als Aiguamolls de l'Empordà.

Si voleu gaudir amb l'observació de cigonyes aneu al Cortalet o a Peralada per veure els nius a partir del març, i carregats de pollets al maig i juny. O al matí o a la posta de sol quan, sobretot de finals de juliol fins al setembre, centenars de cigonyes passen pel cim de la catedral de Castelló d'Empúries en el seu desplaçament diari entre els llocs d'alimentació i l'estany del Cortalet.

Sens dubte ara el cel de l'Empordà és més bonic gràcies a les cigonyes que hi volen, però també és un símbol inequívoc de qualitat ambiental i de civilització, una prova que finalment els humans d'aquestes comarques hem après a conèixer amb aquests ocells grossos i majestuosos, tot un exemple de reconciliació amb la Natura. Per molts anys, i per moltes cigonyes!



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

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



BÈSTIES I ANIMALS

Les abelles i la mel

Pilar Giménez

Avui, un dia qualsevol d'octubre, he gaudit d'una interessant xerrada amb en Vicenç Martorell, fill de Mont-ras i un dels 146 apicultors de Girona; té unes 500 caixes d'abelles de les 16.000 censades a la província. Escoltar-lo parlar d'apicultura és un plaer, perquè viu intensament la seva feina, jo diria que en gaudeix.

Explica que antigament molts masos tenien abelles per al consum propi, costum que ja s'ha perdut. Quan ell era jove net va posar-se un rusc al mas i el seu pare, juntament amb el germà d'en Vicenç, va fer la primera caixa; més endavant una altra i així successivament. En veure els resultats, en Vicenç es va afegir a l'aventura i en pocs anys ja tenien unes 16 caixes. Llavors, va decidir dedicar-s'hi i amb l'ajut i consells d'un amic va esdevenir el seu negoci, que s'ha anat fent gran fins a tenir avui en dia 500 caixes repartides a diferents comarques.

A les Gavarres, Mont-ras, el Montnegre i a Romanya de la Selva hi cull la mel de bruc, alzina i arboç; a Torroella de Montgrí la de romaní; a Calella de Palafrugell la d'eucaliptus; a l'Alt Empordà la d'espígol o lavanda i al Ripollès la de mil flors de muntanya.

Perquè hi hagi producció tot l'any, segueix la floració i va canviant les abelles de lloc; fins i tot fa la transhumància cap al Ripollès, perquè si es queden sense menjar deixen de produir i l'apicultura no seria rendible. En temps de sequera, com la d'aquest estiu, cal alimentar-les artificialment, amb productes naturals que ja venen preparats.

Antigament, els ruscos es feien amb escorça de suro i era molt laboriós extreure'n la mel, ara utilitzen les caixes de fusta amb alces, ell mateix les construeix. Les mides de les caixes han de ser les justes, ja que les abelles s'hi han de poder desplaçar com si realment les haguessin construïdes elles.

Les abelles produeixen la mel que afegim als rostits, a les postres o a les infusions. Se li atribueixen propietats curatives per a digestions, constipats i altres. La cera és apreciada per fer ciris i espelmes. El pol·len també és molt valorat per les seves substàncies alimentoses, vitamines i minerals que ajuden al sistema immunològic. El pròpolis és un producte que elaboren les abelles i que té diverses aplicacions, elles l'utilitzen per tapar forats, però és desinfectant, cicatritzant i va bé per als constipats. Tots aquests productes els ven al mercat de Palafrugell amb la seva dona.

Les abelles, tant per orientar-se com per tornar a casa o per indicar a les companyes on han trobat menjar, fan una espècie de dansa que els serveix per a aquest fi. És per això que cal anar amb molt de compte quan es traslladen de lloc, ja que si es fa en un radi inferior a tres quilòmetres la seva memòria els permet retornar al lloc de partida i com que el seu sistema de comunicació és infal·lible totes elles tornarien a casa.



Fotografia: Xavier Grañén

Les vaques i la llet. Can Martorell

Irene Genís



Fotografia: Xavier Grañén

A Can Martorell, de tota la vida que han tingut vaques. Va ser l'avi d'en Miliu Martorell, en Josep Geronès, qui va començar amb només quatre caps de bestiar; tot i que en aquella època hi havia altres masos a Mont-ras que tenien més animals. L'explotació ramadera ha anat creixent; actualment, entre vaques i vedells, en tenen 85.

Les vaques es munyen dos cops al dia, al matí i a la tarda, coincidint amb el moment de donar-los el menjar. Segons la temporada de l'any poden munyir-se més o menys vaques; ara, a la tardor (que és el moment de l'entrevista), n'hi ha unes 40 a les quals es pot fer l'extracció de la llet; el moment òptim per a l'obtenció de més quantitat i qualitat és a l'hivern i la primavera. La calor de l'estiu no ajuda gaire, fa que sigui molt mala època, fins i tot s'intenta millorar les condicions dels animals amb ventiladors—ens diu la Carmen. La Carmen és la jove de Can Martorell, ella s'encarrega de munyir i de tot el procés de la llet.

Cada dos dies un camió cisterna de Llet Nostra, de Vic, recull tota la producció que ells han emmagatzemat en un tanc refrigerador. En recull entre 1.400 i 1.500 litres. És el mateix operari del camió qui, abans de recollir la llet, agafa les mostres per analitzar-les en un laboratori especialitzat.

La llet segueix un estricte control sanitari, per saber la quantitat de greix, proteïnes i fins i tot tenir cura que no sigui llet d'una vaca que ha estat medicada (el pagès pot rebre una sanció considerable si ha portat llet d'una vaca medicada), això podria comportar tenir les vaques en quarantena fins que el Departament de Sanitat fes les comprovacions pertinents per tal de verificar que no hi ha cap rastre de medicament en el tanc d'emmagatzematge de la llet. Al pagès li paguen la llet en funció de la seva qualitat; la quantitat de greix o de proteïnes en són un indicador; com millor és, més es paga. Tot i així, hi ha un preu base per litre.

Les vaques tenen nutricionista, que té cura de preparar la fórmula del menjar que se'ls ha de donar; a part de la userda seca també mengen una barreja de blat de moro, ordi, soja, sal, minerals, bicarbonat, vitamines... D'aquesta manera, la llet pot tenir una millor qualitat. L'alimentació s'adapta, segons l'època de l'any hi ha un menjar o un altre a la sitja.

Abans, podies anar a buscar la llet directament al mas. Qui no havia anat amb la cantina a buscar la llet i després quan arribaves a casa a fer-la bullir i guardar la nata o el tel per menjar-lo amb una bona llesca de pa? Però ara Sanitat ho té completament prohibit.

Can Biel

En Josep M. i en Pere Fàbrega ens reben ben atrafegats al seu mas, conegut per tots nosaltres com a Can Biel. A l'època dels seus avis ja tenien vaques, en aquell temps unes 4 o 5; a dia d'avui, amb l'explotació de bestiar que ells porten, són 93 caps de bestiar; entre vaques i vedelles de raça frisona, que és l'única raça que tenen a les seves instal·lacions, ja que és una de les millors per a la producció de llet.

Els germans Fàbrega formen part de la Cooperativa de Ramaders del Baix Empordà i porten tota la llet a Llet Nostra (un projecte autòcton i únic, impulsat l'any 2003 per 215 explotacions familiars catalanes).

L'explotació de Can Biel és autosuficient, amb els camps es poden produir una bona part de menjar. Ara bé, en alguna cosa hi ha hagut modificacions, la munta natural ja s'ha deixat de fer fa molts anys, més que res per l'enrenou i dificultats que comportava. Actualment totes les vaques són inseminades artificialment. Havien provat, també, els transplantaments d'embrions, però aquest sistema era molt costós.

A Can Biel, quan neix un vedell procuren vendre'l de seguida que poden, preferiblement als 8 o 15 dies; així, ja el poden passar a una granja per a l'engreix. Aquest animal, més endavant, anirà a l'escorxador per acabar a les carnisseries.

El procés de gestació d'una vaca és llarg, hi està 9 mesos. Per tant, tot el cicle de reproducció i de renovació de caps en l'explotació pot allargar-se una mica perquè un cop neix la vedella no pot ser inseminada per primera vegada fins als 15 o 17 mesos.

Podem dir que no pareix fins als 25 o 26 mesos, a partir d'aquí ja pot passar a la sala de munyir. Durant el primer any que es muny es van agafant mostres de la llet, per fer l'estudi i saber si aquella vedella nascuda de la inseminació artificial és millorada respecte de la seva mare, això també depèn del semen del toro amb què s'ha fet la inseminació.

Quan neix un vedell o vedella, durant els primers 8 dies, han de comunicar-ho al Departament d'Agricultura per demanar el DIB (document d'identificació boví), el que seria per a nosaltres el DNI. En aquest moment és quan els donen els crotals, que són aquella espècie d'arracades que porten totes les vaques a les orelles, una a cada orella. Abans eren d'un color per als mascles i d'un altre per a les femelles, però ara tots són del mateix color.

Tota explotació de bestiar ha de tenir un llibre registre d'explotació on es faran constar totes les altes i baixes que es vagin produint. La comunicació ha de ser àgil, només tenen 8 dies per fer-la, tant si és un naixement com si s'ha fet la venda d'un vedell a un altre pagès.



Fotografia: Xavier Grañén

Girona Excel·lent, som el que mengem

Entra a www.gironaexcellent.com i descobreix el segell de qualitat agroalimentari que promouen la Diputació de Girona i la Cambra de Comerç, amb la col·laboració de la Generalitat, per impulsar i difondre els productes gironins de la més alta qualitat.

Girona Excel·lent vol reivindicar el producte de les comarques gironines, com a reflex del nostre paisatge i base de la nostra gastronomia, reconeguda arreu del món.

A Girona Excel·lent hi participen i col·laboren els millors cuiners de les comarques gironines.

**Som el que
cultivem, som el
que elaborem, som
el que cuinem,
som el que mengem.
Som excel·lents.**



Eddy Kelle

Els 31 productes amb segell Girona Excel·lent 2014-2015

Fesols

Gra petit, Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau
Setsetmanera, Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau

Foie gras

Foie gras semicuit d'ànec amb figues, Ànec dels Pirineus, SL
Foie gras semicuit d'ànec amb tòfona, Ànec dels Pirineus, SL
Fetge de celler d'ànec fresc, Ànec dels Pirineus, SL
Paté de foie gras, Collverd Productes de l'Ànec, SA
Foie gras celler Collverd, Collverd Productes de l'Ànec, SA

Arròs

Bomba, Arròs l'Estant de Pals, SLP
Camaroci, Arròs l'Estant de Pals, SLP
Nembo, Arròs l'Estant de Pals, SLP
Semillarg cristall II, Arròs Molí de Pals (Arròs de Pals, SL)
Integral, Arròs Molí de Pals (Arròs de Pals, SL)

Anxova

Anxoves en sal, Anxoves de l'Escala
Anxoves premium, Anxoves de l'Escala
Anxoves en salmorra, Anxoves Callol i Serrats
Anxoves filet (100 g), Anxoves de Roses

Poma

Poma royal gala, IG GraP Poma de Girona

Galetes

Galeta Organic Teules, Trias Galetes-Biscuits, SA
Capsa d'ametllats (galeta d'ametlla), Galetes Camprodon, SA

Vi

Vi Blanc dels Aspres 2013, Celler Vinyes dels Aspres
Vd'O 6.11. 2011, Celler Vinyes d'Olivardots, SL
Blanc de Gresa 2012, Celler Vinyes d'Olivardots, SL
Camí de Cormes 2010, Celler Roig Parals
Suneus 2012, Celler AV Bodeguers
Finca Malaveina 2010, Grup Peralada
Vella Lola Negre 2013, Celler Mas Eugeni
Bell-lloc Negre Jove 2013, Finca Bell-lloc
S'Alou 2011, Vinyes dels Aspres
Torre de Capmany, Celler Pere Guardiola

Oli

Oli de Pau, Empordàlia
Serraferran oli d'oliva verge extra, Oli de Ventalló, SL.



Generalitat
de Catalunya

Diputació de Girona

Cambra de Comerç
de Girona

Els xais. Una vida a l'Ermedàs

Anna Vigatà

Sentir-te captivat per l'entorn que t'envolta en el moment de fer una entrevista, posa de manifest que qui ens obre les portes de casa seva viu i coneix el tema, i això es nota. En Quim Vidal se sent vinculat i atret per aquesta feina des de ben petit; i, tot i haver treballat en altres llocs, tornà a casa al costat del pare, durant els darrers dos anys d'aquest. Aquesta experiència no el deixa indiferent, veu que la saviesa popular gairebé té caràcter de ciència.

El ramat que té és una raça francesa, Rouge du Roussillon, que cria per a l'obtenció de carn. També en treu la llana, malgrat tenir un preu baixíssim al mercat. Aquest bestiar, alimentat amb gra i farratge que ell mateix produeix a la finca dona un producte de molta qualitat. Palla, userda, herba de prat o civada de flor són els aliments que rep el bestiar quan està estabulat. Al camp, herba fresca i tendra que tant els veïns com ell mateix tenen, amb aquesta col·laboració s'aconsegueix tenir els camps nets d'herbes i aprofitar uns recursos vegetals que sense aquests animals es perdrien.

Un cop superada l'aturada reproductora, que va més o menys del febrer al maig, s'inicia el procés reproductiu, que es fa de forma natural, i transcorreguts cinc mesos neixen els xais. Si tenen sort i aconsegueixen atreure l'atenció d'en Quim, tindran un seguiment molt acurat. Pot ser que no vagin a l'escorxador (als dos mesos i mig o tres) i es quedin com a futures mares, ja que un deu per

cent de les cries, aquelles amb una morfologia que mostri la bona qualitat de l'animal o que procedeixin d'una bona mare, no es vendran; això garanteix mantenir o augmentar el nombre de caps de màxima qualitat.

Les futures mares es troben en l'esmentat grup i quan aconsegueixen portar les primeres cries al món s'ha d'estar molt atent. La falta d'experiència pot fer que no reconguin la seva pròpia cria, se'ls ha d'ajudar a identificar-se. Una cosa semblant passa amb les que en tenen més d'una, la primera pot quedar abandonada i tota l'atenció anar dedicada a la segona. Ara, un petit grup de cabretes eixerides atreu la nostra mirada, se les veu pendents de tot el que passa al seu voltant i ens comenta la gran utilitat que tenen a l'hora d'esquerar els xaiets que alguna mare no vol alletar. El fet que tinguin un cicle de llet més llarg permet aprofitar-la, en cas de necessitat, per a la cria dels xais.

En Quim considera que en altres països, com ara França, es donen més facilitats a l'hora de comercialitzar els productes, i el ramader pot fer la venda directa de carn. Aquí tenim una legislació sanitària molt estricta i potser poc adaptada a les necessitats del moment en què la gent ens reclama productes de màxima qualitat i de proximitat. Se'l veu motivat per innovar en el sector; temes com trencar l'estacionalitat en la reproducció o quin altre ús es pot donar a la llana, a més de formacions específiques, són temes que també l'ocupen.



Fotografia: Xavier Grañén



DESEMBRE 2015

Divendres 4

A les 19 h a la Sala polivalent de l'Ajuntament de Mont-ras

INAUGURACIÓ DE LA XII MOSTRA DE PESSEBRES I DIORAMES

Amb la presència de Jordi Frigola Arpa.

Organitza: Amics del pessebre del Baix Empordà.

Diumenge 13

A les 10 h al camp municipal d'esports

VI TORNEIG DE NADAL DE BITILLES CATALANES

(A favor de La Marató TV3) Organitza: Els Cremats.

Diumenge 20

A les 17 h al pavelló poliesportiu

FESTIVAL DE NADAL DE PATINATGE DEL CP. MONT-RAS

Entrada 1,50 € a favor de La Marató TV3

Organitza: Club patí Mont-ras.

Dimecres 23

A les 16:30 h a la Biblioteca Municipal

TALLER INFANTIL DE NADAL

Cal inscripció prèvia a l'Ajuntament, abans del 18 de desembre.

Places limitades

Dijous 24

A les 19 h a l'Església St. Esteve de Mont-ras

MISSA DEL GALL CANTADA PER LA CORAL PARROQUIAL DE SANT ESTEVE DE MONT-RAS



Diumenge 27

A les 18 h al pavelló poliesportiu

GRAN QUINA DEL PAGÈS I LA PAGESA

Organitza: ACRM

GENER 2016

Dimarts 5

A les 18h a plaça de l'Església

i a les 18:30 h

ARRIBADA DE SSMM ELS REIS MAGS D'ORIENT

Diumenge 17

A les 11:30h a la plaça de l'Església St. Esteve de Mont-ras

BENEDICCIÓ D'ANIMALS DE SANT ANTONI

A les 19 h a la sala polivalent de l'Ajuntament

CLOENDA DE LA XII MOSTRA DE PESSEBRES I DIORAMES

El bestiar de la Kassandra

Isabel Corominola



La Kassandra a Vall-llobrega amb el ramat delmat i la vaca Júlia després de la nevada del 2010. Es pot apreciar el bosc sinistrat.

Difícil és per a mi trobar la Kassandra i el seu ramat per les boscuries de Torrentbò. Demano a la Teresa de Can Cremany que em doni un cop de mà, habituada com estava, fins fa poc, a engegar-hi també el seu bestiar. A la vessant de llevant del puig Agudell s'hi sent algun lladruc i el crit comminatori d'una pastora aplegant el bestiar. És la Kassandra. Assegudes sobre el llistó mirant com les cabres esporguen el ramatge d'un alzar, encetem conversa amb aquesta pageda de caràcter afable, la Kassandra Castillo Herrera, filla de pastors cordovesos, que va arribar al barri del Figuerar, de Sant Joan de Palamós, l'any 1977 amb 14 anys, i amb la primera feina a la jardineria de Can Cardona, de Vall-Llobrega. D'esperit independent, als 24 anys, va plantar-se com a humil ramadera en una barraca llogada al paratge de Torrentbò de Mont-ras, amb 10 cabres aixoplugades en un cobert fet per ella.

L'any 2005, va comprar un camp de conreu al barri de Molines. "I encara hi sóc", ens diu la Kassandra. "He assolit un ramat amb 300 caps i el terreny l'he adaptat com a granja." Ens enumera les espècies d'aviram i d'animals domèstics, una autèntica Arca de Noè: "No hi falten un burro i un poni femella que es diu Laura, la vaig adoptar complint l'última voluntat del seu amo." També té acollits 24 gossos. La majoria provenen d'abandonaments i procura d'enquibir-los en adopció.

"De dificultats, n'he passades moltes" ens comenta. "Els primers anys no aconseguia permisos per adequar un corral i vaig patir com ningú la nevada del 2010. Els coberts eren massa precaris per a un fenomen d'aquelles dimensions. Vaig perdre molt de bestiar. També, la fred feia avortar les ovelles. Alguns diaris i la tele van mostrar la meua impotència i desesperació." La Kassandra expressa un agraïment infinit envers els mont-rasencs que van abocar-s'hi amb tota mena d'ajuda. "Ara estic contenta, tinc el bestiar sota teulada i la llicència per a la explotació de la granja. També dispo de un conveni amb Medi Ambient per a engegar el ramat en els espais protegits de les Gavarres i del paratge de Castell."

"Tinc empatia amb els animals." Ens explica com algunes tardes, de tornada a l'hora baixa, un duc xiula dalt d'un arbre. La Kassandra li contesta amb l'onomatopeia i l'ocellot va seguint el ramat volant d'arbre en arbre fins a la granja. Allà la pastora el convida a ressopó.

Fa pocs dies que la Kassandra ha tornat d'una trista escapada a Còrdova, l'últim comiat a la mare. De la seva terra natal ha portat una pleita (trena d'espart) per escórrer el quall dels formatges. Vol provar de fer-ne. La Teresa, amant i oportuna, ens explica com els feia ella per a consum familiar. Al seu hort encara hi té plantada herba carxofera (herbacol) per fer quall per als recuits de manera natural.

Col·leccionista i aficionada a restaurar peces d'imatgeria, la Kassandra també ha dut de Còrdova un Nen Jesús, l'ha portat pensant en Mont-ras, el seu poble d'adopció. Ens convoca a la plaça de l'Església la tarda de l'arribada dels Reis d'Orient; ella hi serà amb el Nen Jesús cordovès. Com cada any, vestida de pastora serà a l'estable acompanyant el Naixement envoltada dels seus preuats animalons. No hi faltaran els dos xaiets, i enguany ens reserva la sorpresa d'un gall dindi. Sorpresa que bonament li acabo d'espifiar. La Teresa i jo acordem participar-hi amb la munió de badocs incondicionals.



La Kassandra a la seva granja nodrint l'aviram. Tardor 2015. Fotografia: Núria Clara.

NOTES: Si algun nen està malalt podrà trucar a l'Ajuntament per rebre la visita dels Reis Mags a casa seva. L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol acte per causes alienes a la seva voluntat. A tots els actes hi haurà un punt de recollida a favor de la Creu Roja.



ELS ANIMALS AL CINEMA

Mar Medir



The Birds.

Alfred Hitchcock deia que no s'havia de treballar ni amb nens, ni amb animals, ni amb Charles Laughton. El pobre Laughton era un actor de cine i teatre a qui Hitchcock considerava “un actor capritxós i difícil”, i aquesta cita, que ha passat a la posteritat, l'ha marcat més que molts elogis de grans directors com ara Billy Wilder que el va anomenar “el més gran de tots els actors”.

Tornant, però, al tema de rodar amb animals, una de les pel·lícules més famoses de Hitchcock és The birds. El film està basat en una novel·la curta de Daphne Du Maurier; però la inspiració al director li va sorgir quan, una nit d'agost

de l'any 1961, milers d'ocells van irrompre a les cases de Badia de Monterrey (Califòrnia), on ell vivia. Els animals no van causar ferits però tenien una conducta erràtica i suïcida que va impactar els habitants de la zona.

El director anglès, sempre tan perfeccionista, va aconseguir aterrir Tippi Hedren, l'actriu protagonista del film, que descrivia els últims set dies de rodatge com els pitjors de la seva vida. Sembla que per rodar una de les últimes escenes de la pel·lícula, on Hedren és atacada pels ocells furiosos, el director va lligar alguns dels animals reals a la roba de l'actriu amb fils invisibles a la càmera, per tal de subratllar



Birds.



The Artist.

la sensació d'angoixa. Ni més ni menys que una setmana van necessitar per rodar aquesta escena i l'actriu gairebé hi va perdre un ull.

En canvi, el finlandès Aki Kaurismäki, director de films com Le Havre, ha assenyalat que ell prefereix treballar amb gossos més que amb actors perquè “n'hi ha prou amb xiular” per a comunicar-s'hi.

Un dels gossos més famosos del cinema dels últims anys ha estat l'Uggie, que apareix a la pel·lícula francesa The Artist. Va tenir tant d'èxit que l'any 2011 es va llançar una campanya amb el nom “Consider Uggie” que demanava que el gos fos considerat als premis Oscar. Existia un precedent, de fet, ja que l'any 1929 el gos que interpretava Rin-tin-tin va guanyar l'Oscar al millor actor. L'Uggie no va arribar tan lluny, però sí que el Festival de Cinema de Cannes li va lliurar el Palm Dog Award. En realitat, però, el seu paper va ser interpretat per tres animals: a més de l'Uggie, al film hi havia en Dash i en Dude.

Enganyos d'aquest tipus en trobem a moltes pel·lícules; el porquet de Babe, per exemple, creixia tan ràpid que va haver de ser interpretat per 48 garrins diferents. I els 101 dàlmates de Walt Disney en la versió de Glenn Close, en realitat foren 230 cadells i 20 gossos adults. En canvi, altres animals emblemàtics del cinema i la televisió van comptar amb un únic actor. Per exemple, la famosa Lassie va ser sempre interpretada pel mateix gos mascle, anomenat Pal, des de l'any 1943 fins al 1949. I sembla que tots els col·lies que posteriorment han interpretat el paper de Lassie en el cinema i la televisió són descendència d'aquest mateix.

Però no tot són flors i violes als rodatges amb animals. Algunes vegades existeix el maltractament. Per exemple al film de Pedro Almodóvar, Hable con ella, Rosario Flores es vesteix de torera en una corrida. Al principi la crítica internacional ho va trobar una escena molt bonica i costumista, fins que es van adonar que el que es veia al film era real i que s'havien matat dos toros. La ONG Amnistia Animal va denunciar la producció de la pel·lícula i, posteriorment, durant l'estrena als Estats Units, l'associació de defensa dels animals PETA va cridar la població a fer boicot al film.

En canvi, per als que hàgiu vist Pa negre, la seqüència inicial és una impressionant caiguda d'un cavall en un cingle de Tavertet. En aquest cas, l'escena es va rodar amb un cavall mort i congelat. El cavall i el carro estaven suspesos d'una grua mitjançant uns cables, que van ser posteriorment esborrats, durant la postproducció.

I per acabar, una recomanació animal: ara mateix, en cartelleres, trobem una altra pel·lícula catalana que té per quasi protagonista un gos, Truman. L'últim film de Cesc Gay ens explica la història de dos amics, Ricardo Darín i Javier Cámara, un dels quals s'està morint i la seva preocupació és amb qui es quedarà el seu gos, en Truman, quan ell deixi de ser-hi. Darín i Cámara van rebre la Concha de Plata al millor actor ex aequo en el passat Festival de San Sebastián. En aquest cas, el tercer protagonista del film, l'animal, es converteix en testimoni mut de l'amistat entre els dos homes que passen uns dies junts per acomiadar-se. Una història sobre l'amistat, la vida i la dignitat que us emocionarà.



Truman.

Bugaderia
Mont-ras

MARIA CINTA CUGAT

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

TINTORERIA I WET CLEANING

CERÀMIQUES

La Ciutadella

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

isTronic

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

DIGITAL+

AGRO MONT-RAS
Can Pantaleu

MONTCAT

Alimentació

Pinso

Vins a granel

Pizzes

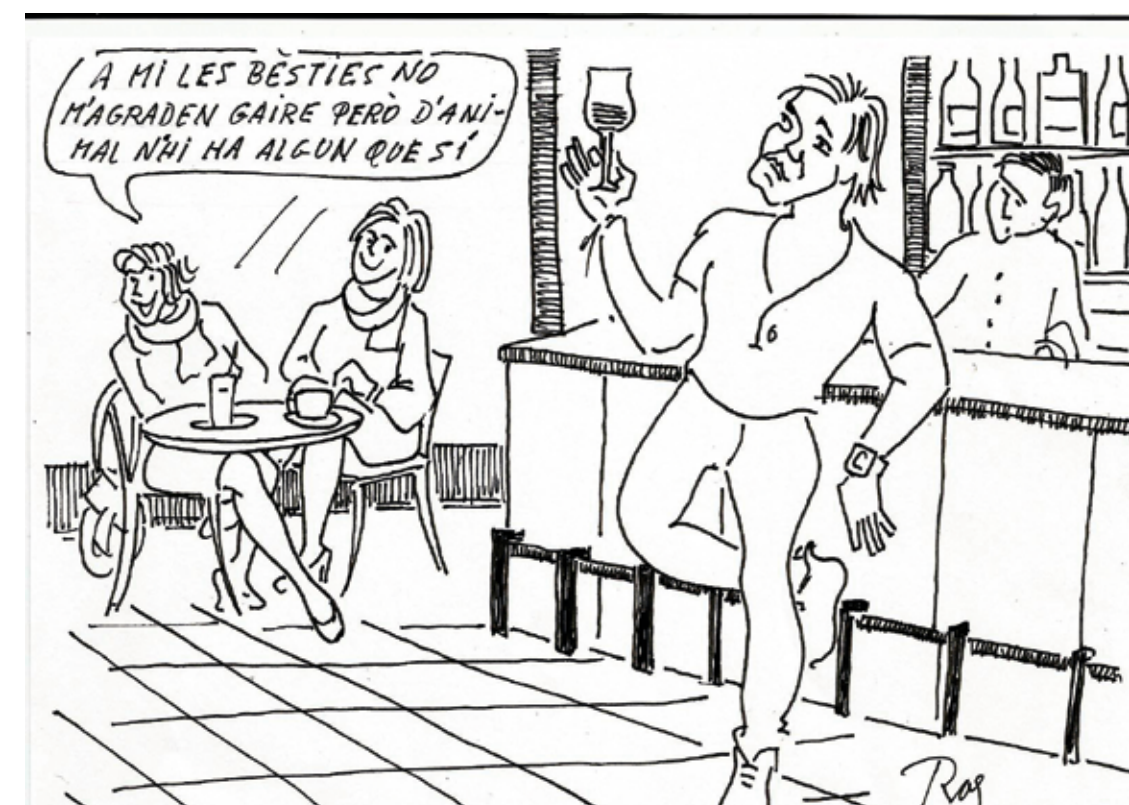
Microcerveseria
Montcat

Tel. 696 28 63 46
Av. Catalunya, 32
17253 Mont-Ras






NINOTAIRES



ELS CAVALLS

L'equinoteràpia

Patricia Ferrer



Fotografia: Cavall De Troya

Situat al terme municipal de Vall-llobrega, al peu del massís de les Gavarres, amb unes instal·lacions totalment ecològiques i en un entorn envoltat de natura, trobem un espai amb diferents animals, entre els quals el cavall és el gran protagonista.

Cavall de Troya és un projecte en què participen diferents professionals, tots ells compromesos amb el procés terapèutic de cada persona. Disposen de cavalls amb diferents caràcters, habilitats i complexitat física per tal de poder-los adequar a cada teràpia, segons les necessitats que presenta cada persona.

El cavall és un animal de fugida, hipersensible al to muscular de les persones, que actua com a un mirall on podem veure i treballar les nostres mancances i emocions perquè dona una resposta immediata a la nostra conducta.

L'equinoteràpia és una teràpia complementària a les ja existents, que utilitza el cavall com a mediador per a millorar la qualitat de vida de les persones amb discapacitat física, psíquica i sensorial, problemes de salut mental i/o problemes d'adaptació social.

Es basa fonamentalment a aprofitar el moviment tridimensional del cavall per al pacient-genet, que provoca els mateixos impulsos que els que realitza el cos humà en caminar. Una alternativa de tractament destinada a persones de totes les edats i que resulta molt eficient en persones amb discapacitats físiques com la paràlisi cerebral infantil, paraplegies, traumatismes cranioencefàlics, Parkinson, distonia muscular, esclerosi múltiple..., amb discapacitats psíquiques com l'Alzheimer, problemes de trastorn alimentari, depressió, hiperactivitat, trastorns de conducta, trastorns de desenvolupament com l'autisme, Asperger..., amb trastorns per dèficit d'atenció, amb síndrome de Down...

Existeixen diferents modalitats terapèutiques depenent del grau d'afectació. Així trobem, d'una banda, la L'equinoteràpia, dirigida a persones que per la seva gran discapacitat física i/o cognitiva no poden exercir pràcticament cap acció sobre el cavall. Per altra banda, tenim l'equitació terapèutica, dirigida a persones que poden exercir alguna acció en el cavall ja sigui en el moment de la higiè-

ne, en la preparació del material o en l'acte de muntar-lo. També es treballa l'equitació adaptada, per a persones que practiquen l'equitació com a esport però que necessiten adaptacions específiques per muntar a cavall com rampes, pòdiums... Finalment, l'equitació social, on l'objectiu és aprofitar la relació amb el cavall per tal d'ajudar a persones amb problemes d'adaptació social a superar els seus conflictes.

L'equinoteràpia es sustenta en tres principis terapèutics que actuen en tot moment sobre el genet, sigui o no persona amb discapacitat: en primer lloc la transmissió de temperatura corporal, la calor corporal del cavall és de 38°C però pot arribar als 38,8°C quan està en moviment. Quan es munta sense sella, a pèl, es transmet la calor després pel dors i l'abdomen del cavall al cinturó pelvià i als membres inferiors de qui el munta, això ajuda a la relaxació dels músculs de les cames i dels glutis. En segon lloc, la transmissió d'impulsos rítmics, mitjançant el moviment del dors del cavall provoca una resposta dinàmica al genet, la coordinació del tronc i del cap; d'aquesta manera s'aconsegueix l'estabilització dinàmica d'aquestes parts, que és la base per assolir l'execució de la marxa autònoma. I, en tercer lloc, la transmissió d'un patró de locomoció tridimensional equivalent al patró fisiològic de la marxa humana. L'equinoteràpia ofereix un patró fisiològic de la marxa en posició de sedestació, sense necessitat d'utilitzar les cames. Això permet treballar amb persones que no tenen les facultats per caminar, però que poden desenvolupar la coordinació i estabilització del seu cos.

Els beneficis que aporta l'equinoteràpia són també molt diversos, és un mètode que fa possible l'enfortiment dels músculs, fet que restaura la mobilitat perduda i millora l'equilibri i la coordinació. A més, ajuda a resoldre problemes emocionals en les persones, els ajuda a controlar els impulsos d'agressivitat, augmenta l'autoconfiança i l'autoestima, augmenta la capacitat d'adaptació, de cooperació i el sentit de la responsabilitat, millora la capacitat d'atenció, de comunicació i de concentració mental.

Cavall de Troya és el fruit del treball de persones procedents d'àmbits diferents però que es mouen per inquietuds molt semblants com són les ganes d'ajudar persones que necessiten millorar la seva qualitat de vida.

A més de l'equinoteràpia, també s'hi realitzen activitats familiars, excursions, casals d'estiu, granja escola... Compta amb una gran diversitat d'animals com rucs, ponis, cavalls, gossos, gallines, conills, ànecs, coloms, ovelles, cabres, tots ells totalment socialitzats per tal que es pugui gaudir d'una gran experiència amb ells.



**SERRALLERIA
ALSINA**

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

17253 MONT-RAU

DALÍ I LA FORMIGA

Cara a cara amb l'ésser superior

Fiona Mata
Cuca R. Costa
Centre D'estudis Dalinians
Fundació Gala-Salvador Dalí

Parlar de Salvador Dalí i dels animals és parlar d'un dels elements iconogràfics que protagonitzen la seva obra, fet que s'observa ja en una de les seves primeres creacions del 1915, pintada amb només 11 anys. Gats, gossos, aus i peixos formen part de les seves composicions, així com animals cada cop més exòtics, com elefants o rinoceronts. Cal afegir-hi els insectes: llagostes, mosques i formigues. Tots ells apareixen en la seva obra, cadascun amb el seu propi simbolisme.

La formiga és un dels animals que Dalí més admira, la trobem en el seu teló artístic des de finals dels anys 20 fins gairebé al final de la seva obra pictòrica. Així doncs és l'animal que destacarem, ja que ha estat tractat amb un especial èmfasi i fascinació per Dalí.

Dalí s'incorpora al grup surrealista el 1929; moviment principalment format per escriptors, però que acaba acollint també pintors i escultors. Trobem un gran nombre d'obres dalinianes d'aquesta època, on apareixen formigues com *El joc lúgubre*, *El gran masturbador*, *Les acomodacions dels desitjos*, *Gala*, *La persistència de la memòria* o *Composició surrealista amb figures invisibles*.

La simbologia que envolta l'obra del pintor no és senzilla. En l'oli *El gran masturbador* Dalí ens mostra mitjançant la formiga els seus desitjos alhora que els seus horrors. La formiga és la representació de la putrefacció que Dalí tem. A *La vida secreta de Salvador Dalí*, autobiografia del pintor que es publica el 1942, ens dóna les pistes per entendre l'atracció-repulsió que aquests insectes li provoquen.

[...] L'endemà al matí m'esperava un espectacle terrible –parlant d'una ratapinyada ferida–. Quan vaig arribar a la part del darrere del safareig, vaig trobar el got trabucat, desaparegudes les marietes, i la ratapinyada, bé que encara viva, coberta de formigues frenètiques, amb la carona torturada i ensenyant unes dents diminutes talment una vella [...]. Em vaig posar a tremolar; aclaparat per una emoció indescriptible que fou tot seguit dominada per la vergonya.

[...] Amb la rapidesa del llamp vaig agafar la ratapinyada, tota plena de formigues, i la vaig aixecar fins a la meua boca, mogut per un sentiment de pietat irresistible[...].

Al mateix any, el 1929, les formigues apareixen en una altra obra important de Dalí. Es tracta de la pel·lícula *Un chien andalou*, un dels dos films que realitza amb el director de cinema i gran amic seu de la Residencia de Estudiantes de Madrid, Luis Buñuel. Aquest ens recorda en la seva autobiografia unes escenes impactants d'aquest film:

[...] esta película nació de la confluencia de dos sueños. Dalí me invito a pasar unos días en su casa y, al llegar a Figueras, yo le conté un sueño que había tenido poco antes, en el que una nube desflecada cortaba la luna y una cuchilla de afeitar hendía un ojo. Él, a su vez me dijo que la noche anterior había visto en sueños una mano llena de hormigas. Y añadió: ¿Y si, partiendo de esto, hiciéramos una película? [...]

Així mateix, Dalí explica en un article publicat a La Publicitat el 7 de maig de 1929:

[...] Referent a les formigues, difícilíssimes de procurar-se formigues a París. Portem gastats 200 francs de taxi en busca de formigues, indispensables per al film d'avantguarda que amb Lluís Buñuel realitzem aquests dies a París. [...]

A París no van trobar les formigues per al rodatge, i Buñuel demana a Dalí que les hi faci arribar de Cadaqués. Finalment els insectes són enviats a la capital francesa des de la serra de Guadarrama.

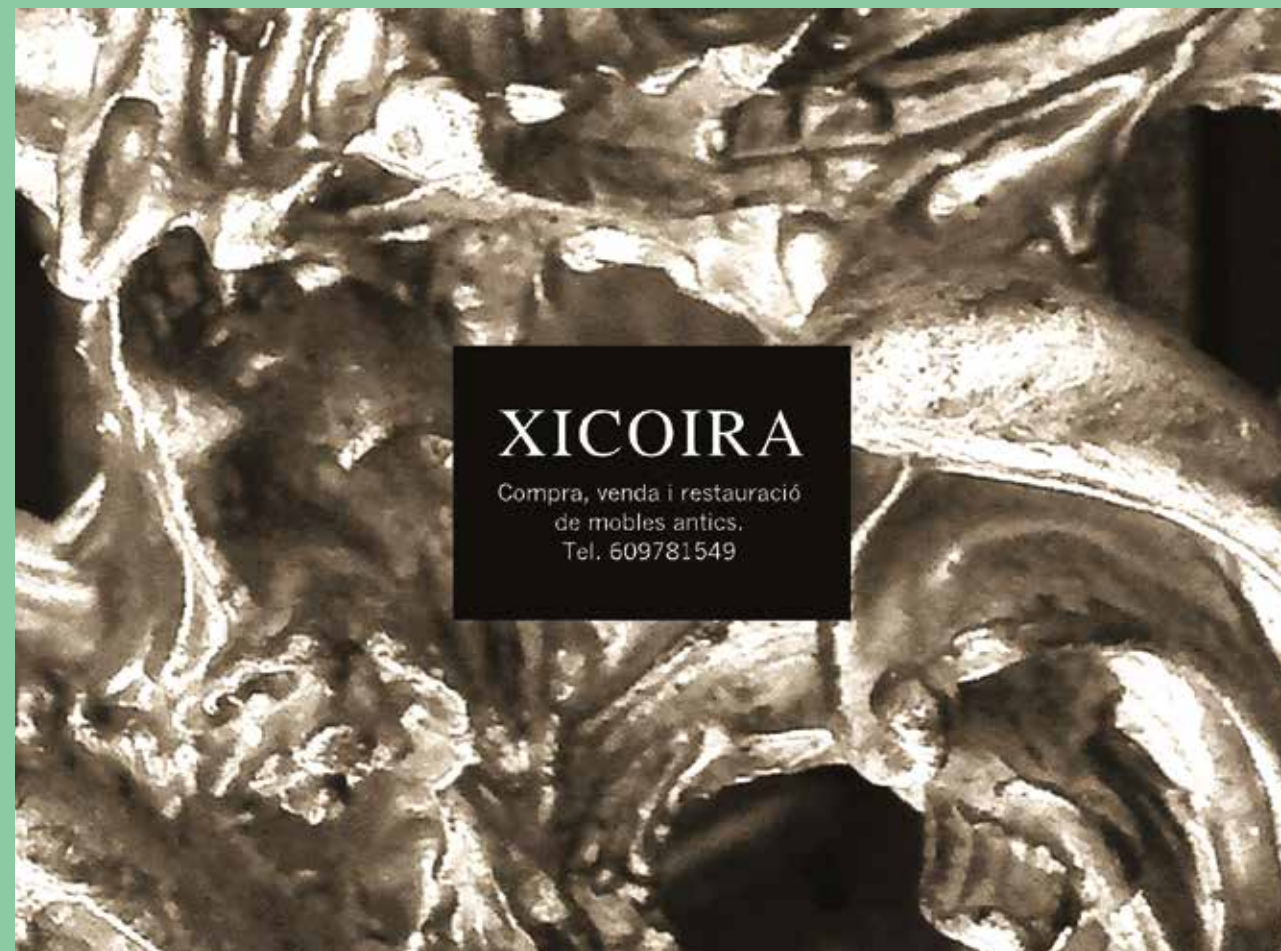
Un altre film, en aquest cas un curtmetratge, en el qual apareix la formiga és *Destino*, una coproducció entre Walt Disney i Salvador Dalí del 1946. Tot i que l'original no



Enllaç al Catàleg Raonat per a més info:
www.salvador-dali.org/cataleg_raonat/fitxa_obra.php?text=bacó&obra=505

Autoretrat tou amb bacó a la planxa
1941
Oli / tela
61 x 51 cm

© Salvador Dalí, Fundació Gala-Salvador Dalí, VEGAP, Barcelona, 2015





Imatge del rodatge de la pel·lícula Un Chien Andalou

Projecte realitzat en col·laboració entre Salvador Dalí i Luis Buñuel, 1929.

23/01 - 22/05
**MUSEU
CAN MARIO
NOVES
EXPOSICIONS
2016**

ANTONI MARQUÈS
RICARD VACCARO
CYRIL TORRES

té una durada de més de dos minuts, els hereus de Disney, amb els dissenys fets per Dalí i Disney, componen un breu film en què també les formigues troben el seu espai, recuperant l'imaginari ja conegut d'*Un chien andalou* però transformant-se fluidament en ciclistes.

Saltant en el temps, destaquem l'oli *Autoretrat tou*, del 1941. En aquesta obra, Dalí vol que descobrim que l'ànima de l'artista no té interès, només en té allò exterior: la seva pell, tova i comestible; sobre el rostre pinta les formigues i tal com indica el títol *Autoretrat tou amb bacó a la planxa*, també per ser menjat. En una entrevista del mateix any d'Alfred Frankenstein, Dalí afirma:

[...] L'Autoretrat tou amb bacó fregit representa el meu cap sense un crani que el sostingui. [...] La cansalada torrada emfatitza la consumibilitat de la carn, que les formigues devoren.[...]

I molt més endavant, el 1959, declara:

[...] he arribat a la certesa que la formiga és un ésser superior. Per conèixer ben bé una cosa, és necessari menjar-se-la, i aquestes formigues es mengen el temps [...].

Dalí reitera al llarg de la seva carrera l'horror que sent per les formigues, esdevenint un dels motors creatius importants en la seva obra.

La incorporació al grup surrealista el 1929 permet a Dalí desenvolupar totalment la seva creativitat; plasmar les seves pors, els seus desitjos, en definitiva la seva pròpia humanitat en la seva creació artística, generant peces que captiven dia rere dia l'espectador, sigui en les pintures, en els escrits o en la cinematografia.

Cada obra permet una lectura més acurada, entenent la llibertat amb la qual Dalí concep la formiga. Veure l'obra, analitzar-la, pensar-la, però des de la perspectiva lliure i espectacular daliniana. Lliures com les formigues que busquen el seu camí.

ⁱ Les obres de Salvador Dalí citades en aquesta publicació van acompanyades del número del Catàleg Raonat de Salvador Dalí consultable a www.salvador-dali.org/cataleg_raonat/ *El joc lúgubre*, 1929, col·lecció privada, núm. cat. 232; *Les acomodacions dels desitjos*, 1929, The Metropolitan Museum of Art, Nova York, núm. cat. 239; *El gran masturbador*, 1929, Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, Madrid, núm. cat. 235; *Gala*, 1931, Fundació Gala-Salvador Dalí, Figueres, núm. cat. 278; *La persistència de la memòria*, 1931, The Museum of Modern Art, Nova York, núm. cat. 265; *Composició surrealista amb figures invisibles*, 1936, Fundació Gala-Salvador Dalí, Figueres, núm. cat. 420.

ⁱⁱ Salvador Dalí, *La vida secreta de Salvador Dalí*. A *Obra completa*, vol. I, Textos autobiogràfics, Destino, Fundació Gala-Salvador Dalí, Barcelona, Figueres, 2003, p. 248-249.

ⁱⁱⁱ Luis Buñuel, *Mi último suspiro*, Plaza & Janés, Esplugues de Llobregat, 1985, p. 102-103.

^{iv} Salvador Dalí, "Documental-París-1929", La Publicitat, 07/05/1929, Barcelona.

^v *Autoretrat tou amb bacó a la planxa*, 1941, Fundació Gala-Salvador Dalí, Figueres, núm. cat. 505.

^{vi} Alfred Frankenstein, "Una visita a les Galeries d'Art. L'artista Dalí posa per a un autoretrat", San Francisco Chronicle, 24/08/1941, San Francisco, CA. A *Obra completa*, vol. VII, Entrevistes, Destino, Fundació Gala-Salvador Dalí, Barcelona, Figueres, 2006, p. 78.

^{vii} Salvador Dalí, Manuel Menéndez-Chacón, "Dalí, aquell veí desconegut de Portlligat", Blanco y Negro, 22/05/1959, Madrid. A *Obra completa*, vol. VII, Entrevistes, Destino, Fundació Gala-Salvador Dalí, Barcelona, Figueres, 2006, p. 731.

GOSSOS I GATS

El món de Rodamón

Martí Sabrià



El director tècnic del centre especialista en animals de companyia, l'Àngel Viladegut, ens explica que Rodamón va néixer l'any 1978 de la iniciativa de dues senyores de Palafrugell, que després de moltes reivindicacions van aconseguir que l'Ajuntament de Palafrugell els cedís un espai per acollir els gossos del carrer. Anys més tard, a principis d'aquest segle, aquesta organització es va professionalitzar per assumir un rol més ampli a tota la comarca.

En l'actualitat, el centre de Morena acull 142 gossos i quasi 50 gats. Anys enrere s'ha arribat a superar la xifra dels 300 animals en règim d'acollida. Cada any hi arriben més 500 animals, un terç dels quals són extraviats i els seus propietaris els recuperen al cap de pocs dies. El 2014 es van produir 312 adopcions d'animals, una xifra molt important i que posa de manifest una creixent sensibilitat de la societat en el tema dels animals abandonats. Cal remarcar que una quarta part d'aquestes adopcions les van fer ciutadans estrangers que han estat de vacances a la Costa Brava i que s'han emportat els animals als seus països d'origen. Es tracta especialment de ciutadans alemanys, suïssos i austríacs, països on hi ha una important cultura d'adopcions dels animals abandonats.

L'Àngel ens explica que hi ha també una bona colla d'animals que no tindran tanta sort i que viuran tot els seus dies al centre Rodamón. Algun per voluntat pròpia, com el

gos que ha estat lliurat quatre vegades en adopció; dues a Torroella de Montgrí, una a la Bisbal i la darrera a Cassà de la Selva. Totes quatre vegades ha tornat al centre, tres tot sol i la quarta el va portar la policia municipal de Castell-Platja d'Aro, que el va trobar quan se suposa que anava altre cop a Morena.

El pressupost de l'entitat per aquest any és de 170.000 euros, finançats a parts iguals entre el Consell Comarcal del Baix Empordà i les aportacions directes de l'associació, que obté els seus fons de quotes de socis, donacions i venda d'elements de *merchandising*.

Al centre hi treballen 5 persones, 4 de les quals ho fan a jornada sencera i compten amb la col·laboració de prop de 200 voluntaris, un 80 per cent dels quals són dones que acudeixen amb molta freqüència al centre i que s'ocupen de treure els animals a passejar.

Actualment estan fent obres de millora a les instal·lacions, a càrrec del pressupost del Consell Comarcal, estaran enllestides en pocs mesos i permetran treballar millor i que els animals tinguin més comoditat.

L'Àngel creu que els Ajuntaments haurien de dedicar més esforç en la sensibilització i en l'educació dels ciutadans respecte al tracte als animals de companyia i en la millora de les ordenances municipals per tal de sancionar adequadament els abandonaments.

Tot i això, es mostra satisfet de la millora dels darrers anys i agraït a la tasca de les moltes persones que tenen cura dels animals del centre.



GOSSOS

Ells també van a la moda

Àgata Roca



Conversem amb l'Alba Doga, una jove emprenedora que viu amb passió la seva feina de perruquera de gossos i ens la descriu amb meticulositat i professionalitat.

L'any 1998, amb 16 anys, va anar a Barcelona a fer un curs de perruqueria canina i des d'aleshores no ha deixat d'aprendre ni de fer cursets d'aquesta especialitat. La seva feina engloba molts aspectes de l'atenció als gossos, però els bàsics i primordials són: tenir cura de la higiene, cuidar la pell i resoldre els problemes que plantegen els paràsits i la brutícia. Si no es fa així, els gossos van perdent el pèl i la lluentor; alhora que van desenvolupant otitis cròniques.

La gamma de productes per al manteniment de les orelles, les ungles, les glàndules anals o l'eliminació de paràsits és molt gran i com que cada gos i cada raça és diferent, això comporta que s'hagin de buscar els xampús i els productes que més els convenen.

D'altra part, cada vegada hi ha més persones que volen un gos, perquè fa companyia, perquè els nens ho de-

manen, per anar a caminar al bosc... Però sobretot, sobretot, per la bellesa. I com que aquesta, en els gossos, va associada a la higiene, cada dia hi ha més botigues especialitzades en materials que porten benestar a aquests animals: banyera, espolsador amb prou potència perquè l'aire separi l'aigua del cos, assecador, pinta per treure nusos, una màquina per tallar el pèl amb 15 posicions i una altra per tallar amb unes tisores grans. I, ves per on, aquest material ja l'utilitzaven els maies i els egipcis.

Tot i això, els gossos més preuats van per modes i zones. Actualment l'Schnauzer Terrier és un dels més apreciats, i encara més el Bichon Maltès que és tan exigent que no vol que el pentinin. I com que no vol que el pentinin, el pèl se li enreda moltíssim i per força ha d'anar a la perruqueria cada tres mesos. Si no es fa així, se li ha de tallar el cabell arran. "Quina diferència de quan jo era petita i era el veterinari qui pelava els gossos al rape o al zero...!"

No hem d'oblidar les competicions per saber quin és el més guapo o guapa!

Els concursos els guanyen els gossos que tenen el pèl més brillant, la pell més hidratada, el pentinat més encertat i, per sobre de tot, si estan d'acord amb els estàndards de la raça. A més, s'han de comprar productes especials en botigues especialitzades: xampús d'àloe vera, de kiwi, contra la seborrea, especial per a cadells, per a pèl llarg i curt. Hi ha marques només dedicades a la competició.

El culte a l'estètica també ha arribat als animals de companyia. I malauradament, encara no hi ha espais on es pugui aprendre a cuidar els gossos d'una forma racional i reglada. Ens fan falta estatuts, preparació i treball.



Fotografia: César Gil

FONT DE LA TEULA I MAS GAVATX

Text i Fotografia: Josep M. Farreró i Carolà



Campanar de Llofriu.

El punt d'inici i d'arribada d'aquesta passejada és la plaça del Sol de Palafrugell. Seguim en direcció a la paret nord del cementiri fins arribar a la nova C-31, que creuem pel pas elevat. Anem en direcció a Palamós i just a l'esquerra prenem el corriol que passa pel vessant nord d'un terreny (abans camp de conreu, ara terra erma). Al final d'aquest camp, girem cap a la dreta, tot creuant un petit rierol habitualment sec i a la nostra dreta ens apareixerà un camp de conreu. Seguim endavant fins a trobar una cruïlla de quatre camins. Tot recte fins a copsar un trencant a l'esquerra que ens portarà a l'entrada de la mina d'en Torrent (també dita d'en Trill), explotada el segle XIX i d'on s'extreia principalment galena.

Reculem per agafar la pista principal i al cap d'uns deu minuts (sense fer cas dels trencants a dreta i a esquerra) arribem a un paratge frondós i humit amb molta vegetació. És la font de la Teula. L'aigua d'aquesta font és ferruginosa. Diuen que temps ha, era passada amb cantines per Palafrugell i comprada per les persones a les quals convenia fer salut. És un bon moment per refrescar-nos i escoltar el silenci del rodal.

Reculem vint passes i agafem el camí de la dreta amb suau pendent però amb un pedregam que resulta molest si es va mal calçat. Aquí podem observar, en el vessant esquerre del rieral, uns melis considerables.

Al cap de deu minuts creuem un torrent arribant, tot seguit, a una desviació. Compte aquí! Si anem a la dreta (rètol amb camí particular) aniríem a la barraca d'en Faci. Caldrà agafar el sender de l'esquerra protegit per bruc, arboç, romani i marfull. Si estem atents i no fem massa soroll, en aquest indret, es pot sentir el tamborineig d'algun picot

que vol marcar el seu territori o bé que repica una escorça cercant insectes per a la seva alimentació. Els pigots grimpen pels troncs amb facilitat gràcies a la forma de les seves potes (dos dits endavant i dos endarrere) i de la seva cua. Un altre tret característic és la seva llarga llengua, prima i en forma d'arpó que utilitzen per extreure els insectes de dins els troncs podrits. Són molt beneficiosos perquè mengen reveixins (formigues petites que obren galeries a l'escorça del suro i produeixen picades doloroses), principalment els picots verds. A les Gavarres hi podem trobar també els picots garsers grossos i el picots garsers petits. Fan el niu en el tronc dels arbres i segons el diàmetre de l'orifici d'entrada podem saber de quina espècie es tracta.

Anem pujant durant uns quinze minuts fins a trobar una cruïlla. Prenem la de la dreta (una fletxa de color blau en una pedra ho indica) i a suar la cansalada. En aquesta pujada hi ha indicat el camí (dibuix d'un dolmen groc sobre una pedra) per desviar-se i visitar el dolmen de la Vinya Gran. Reculem i seguim durant deu minuts més fins arribar a una pista més ampla. Aquí hi ha diversos rètols penjats als pins: "Terrenys propietat d'AgroFitor" i un altre amb una ortografia molt especial: "Prohibit recollir pinyas".

Girem a la dreta (hi ha una fita termenal de formigó). Ara ve baixada. A la nostra esquerra hi ha la línia d'alta tensió. Al cap de deu minuts, una clariana amb tres opcions. Deixem la pista i anem cap a l'esquerra per un corriol deliciós amb fort pendent durant uns quinze minuts, fins a albirar la barraca d'en Salabert amb un olivar molt ben cuidat, un parell de xiprers a l'entrada i dues cortadèries (planta de la Pampa Argentina) amb plomalls blancs.

Seguim deu minuts més fins a trobar una cruïlla. Tirem cap a l'esquerra (a la dreta descobriríem la barraca de cal Menut), creuem una riera i seguim cinc minuts fins a trobar una altra cruïlla (si continuéssim recte aniríem a Llofriu). Tombem a la dreta, passem per un passallís amb una resclosa al davant. A l'estiu, sovint, s'hi sent el cant dels oriols amagats a les capçades. L'oriol és un ocell de color groc brillant (el mascle). La femella és més aviat verdosa. Passa l'hivern a l'Àfrica. Sol arribar a mitjans d'abril com el cucut, l'abellerol, el puput... i se'n va entre l'agost i el setembre. És molt esquerp i no es deixa veure gairebé mai. Menja principalment insectes i fruita. És molt conegut per la seva predilecció per les figueres on n'espioca secaines.

A la nostra esquerra es pot veure despuntar el campanar de Llofriu. Seguim per una pista molt ben conservada al final de la qual anem a la dreta i ara se'ns obre a la vista una vall petitona, a la nostra mida, amb camps de conreu i petites taques de bosquet on es respira vida.

En la bifurcació que hi ha tot seguit, agafem el camí de l'esquerra seguint la tanca metàl·lica del Mas Gavatz, propietat de la insigne escriptora Rosa Regàs. Un camí amb oliveres centenàries i una figuera per parar l'ombra quan l'aire socarrima a l'estiu. Si parem esment segur que els lladrucs dels gossos ens donaran la benvinguda. També veurem de prop l'Àgata i en Brandon, dos exemplars del burret català així com xais, conills, gallines, oques i un hort treballat amb molta cura.

Un molí de vent de color groc es mou lentament al ritme de la brisa de la vall. És el sancta sanctorum de la insigne escriptora Rosa Regàs, una casa que està en constant restauració perquè segons la dita: "Quan una casa està acabada hi entra la mort." (Regàs, Rosa: Diari d'una àvia d'estiu) Els arbres que envolten la casa són referents dels seus amics i personalitats que l'han visitada.

Continuem i, si és a l'estiu, al peu del camí podrem assaborir unes prunes grogues o vermelloses d'uns mirabolans, un pèl astringents si no són ben madurs.

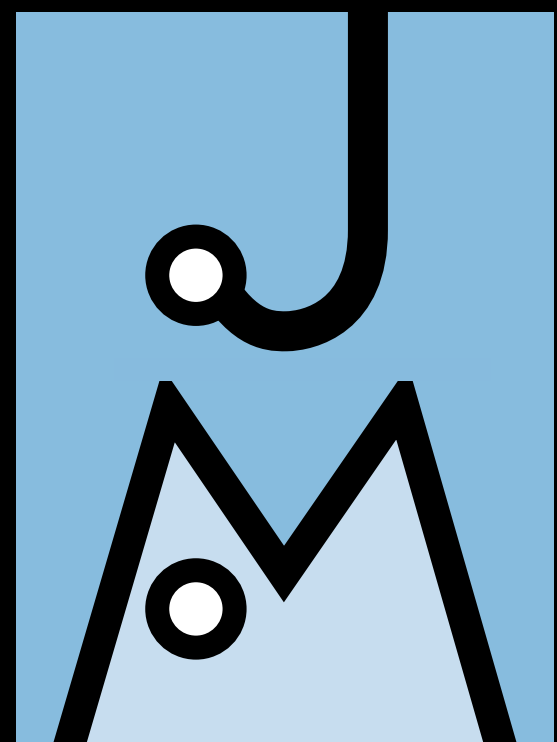
A continuació, la vista ens porta a una casa enrunada amb el forn esventrellat. Just davant, per un curt viarany, es pot arribar a font del Mas Jofre o font d'en Catalanet que, tot i haver estat restaurada és de difícil accés perquè el tronc d'un arbre barra el pas. Seguim per la pista anterior i ens apareix un paisatge desolador (pins secs o partits per la meitat) fruit d'un incendi forestal. Al bell mig del bosc de la finca abandonada s'erigeix una edificació (una mena de glorieta apuntalada) amb un estil arquitectònic gens harmònic amb l'entorn, segons el nostre modest entendre. Llàstima! Després d'una lleu pujadeta (deu minuts més de bosc), creuarem una pista i per un caminó som al primer camp de conreu que, refent el camí d'anada, amb vint minuts ens portarà al punt d'inici, és a dir, a la plaça del Sol. En total, unes dues hores i mitja de caminar per aquests bells paratges del sector oest de Palafrug

Salut i cames!

latorreferrera.wordpress.com/



Font de la Teula.



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

taxis, microbusos i autocars

maype taxis

M. 633 281 465 M. 644 405 326

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

PELOKERO'S

Estilista Perruquera **SANDRA**

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

Narcís Gaviña

PINTURES



Mòbil 609415101

C/ Pujada Cucala, 22 17253 MONT-RAS

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

LES ANGUILES

Pilar Giménez



Barraca al pla de l'Aubi. Fotografia Xavier Grañén

Fa uns dies un senyor em deia: “Quan érem petits, anàvem a bosc i de les pedres en regalimava aigua, a bosc hi havia rierols, ara el bosc és sec.”

És ben cert, i aquests rierols a l'hivern omplien les rieres. A Mont-ras hi ha la riera de Torrentbó i la dels Aigualosos, les seves aigües juntament amb les de cunetes i recs dels camps anaven a parar a la riera de l'Aubi, que venia de Palafrugell i que a la vegada les portava fins a la platja de Castell i al mar. Els camps del Pla de l'Aubi passaven gran part de l'hivern inundats, talment semblaven estanyols.

La bassa de Castell era molt més gran del que és avui, la riera quan anava plena creuava la platja; doncs bé, per aquesta esclatxa d'aigua entraven les petites angules després del seu llarg viatge des del mar dels Sargassos, on les angules van a reproduir-se. Des d'allà pujaven aigües amunt i arribaven fins a l'alçada del puig de les Forques. En aquest punt, entre el puig i la riera, hi ha unes barraques que tenen un pou amb una boca molt ampla, on hi havia moltes angules, que d'alguna manera hi entraven. També n'havien aparegut, segons els records de la meva mare, en

Bassa de castell. Fotografia Xavier Grañén

un pou que té una deu, molt abundosa, on mai s'acaba l'aigua, situat en línia recta a les barraques, a uns 500 m direcció al poble de Mont-ras, concretament a Can Gorgoll, on hi havia hagut l'antiga escola.

Recordo que el meu pare, i no era l'únic, anava a pescar-hi angules, n'hi havia tantes allà dins, que l'amo hi deixava anar a qui li ho demanés. També se'n podien anar a pescar a la bassa de Castell. A moltes cases era una menja anual obligada, cadascú agafava les que necessitava, en arribar a casa les posaven en cossis d'aigua neta que anaven canviant per tal que les angules quedessin netes de fora i de dins, fins que arribava l'hora de cuinar-les.

De tot això, en fa uns cinquanta anys; ara tan sols en queden els records, les rieres fa anys que baixen buides i les seves aigües ja no arriben al mar, per tant les angules no poden remuntar corrent amunt, seguint la memòria transmesa per les seves progenitores, i fer-se grans, per ésser degustades a les taules de la contrada o bé tornar a marxar per continuar el cicle de l'espècie.



Pou d'una barraca. Fotografia Xavier Grañén



Centre d'Estètica




Un programa NutriCare inclou:

- Estudi antropomètric
- Programa adaptat i personalitzat
- Signatura mèdica
- Seguiment periòdic d'un Assesor especialitzat
- Orientació nutricional pròpia i familiar

Korais

Mercè Servià
C/ Sant Sebastià, 66
Esc. 5 - 1r 1a
17200 Palafrugell
Tel. 972 61 00 36
Mòbil 605 88 12 86

gasgironamanteniment



PALAFRUGELL
Del Vilar, 37. 17200 Palafrugell
T. 972 31 84 68 • F. 972 31 37 19
palafrugell@gasgirona.com



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

LAMPISTERIA



JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)

LA BECADA

Fundació Josep Pla

Només s'ha de donar una ullada a aquests ocells per comprendre que són totalment exòtics. La becada és més petita que la perdiu, és burella, té un bec molt llarg, la seva mandíbula superior fa ganxo, i la punta del bec, que és sòlida, té una rosca sobre la qual encaixa la seva mandíbula inferior. La força del bec és considerable, és un bec autèntic, un bec bec, i les seves potes són curtes, grosses, resistents i cobertes de ploma: té les ales convexes i molt obtuses i la seva cua presenta indefectiblement dotze vectrius. Són una meravella de color. Tenen el front gris; la part alta i posterior del cap, la tenen llistada de vuit ratlles transversals: quatre ratlles burelles i quatre més d'un groc rogenc; tenen el 110m del mateix color gris, tacat de gris rogenc, de gris apagat i negre, la gorja blanquinosa; el pit i el ventre, ondulats, són d'un gris groguenc i terrós. Les plomes de la cua - les vectrius - tenen unes taques negres fortes, sobre un fons d'una negror més prima. Els seus ulls són grisos i el bec i les potes d'un color de banya.

És rar de veure que els pintors de natures mortes posin en les seves composicions una becada o altra - o moltes becades.

En tot cas, el model seria una mica difícil d'obtenir i probablement car.

Josep Pla. De l'Empordanet a Andorra
Barcelona: Ed. Destino, 1968.
OC IX,312-313



Àpat de barraca a Can Mascort
Paratge de Ros. Sant Sebastià. C. 1965
Fundació Josep Pla, col. Ma. Lluïsa Mascort

La becada és un dels animals més fins de la naturalesa, i els meus amics Rafael Puget i Lluís Llimona són grans caçadors de becades. És un altre ocell migratori, de pas. Per a la presentació de la becada, no conec pas, en la nostra cuina, una fórmula que pugui comparar-se a la becada en canapè, de França. En canapè! Quin sabor més burgès té aquesta paraula! La becada és presentada sobre un canapè format per una torrada impregnada de les vísceres i dels ossos de l'ocell, la qual cosa li dóna un tou d'una suculència considerable. -Tots aquests elements volàtils són potser millors fets a base de la cuina de mantega que a base de qualsevol altra.

Josep Pla. Els pagesos. Barcelona: Ed. Destino, 1968. OC VII,358-359

Nadal a la Fundació Josep Pla

Veniu a veure el **pessebre de Lluís Brias** ambientat a Llofriu i la mostra de **llibres Pop-up de Nadal**



Josep Pla
www.fundaciojoseppla.cat 972 30 55 77

ES NIU, UN PLAT TRADICIONAL

Pilar Giménez



Fotografies cedides pel restaurant La Xicra

De la seva elaboració, ens en parla l'Anna Casadevall, cuinera del restaurant La Xicra, que participa en aquestes jornades. La trobo enfeïnada, amb les cassoles al foc. Em rep amb la seva característica simpatia i em confessa que li agrada molt la seva feina, encara que ella no anava per a cuinera. El que volia era estar en contacte amb els clients, parlar-hi, però en Pere Bahí, el propietari i aleshores cuiner, li va dir que hauria de posar-se a cuinar —si feia falta ajudava, però de cuinera no s'hi veia. Va acceptar-ho temporalment, però quan va adonar-se que la cosa anava de debò, va dir que volia tornar a la sala, li agradava el contacte amb els clients. Llavors, en Pere li va obrir la porta de la cuina i li va dir: “*Ja tens la porta oberta, que entrin els clients a la cuina!*” I així fins al dia d'avui. Ara, fent costat a la Montse.

A ella li agrada cuinar plats tradicionals, les cassoles de sempre, però posades al dia i sobretot amb ingredients frescos del mercat. També li agrada fer l'arròs, els rostits, els escabetxos, el colomí a la vinagreta o els su-

quets. I estem d'acord a dir que són plats molt agraïts, tant per a qui els cuina com per a qui els assaboreix. Però el rei dels plats, i amb el que gaudeix, és el Niu, plat tradicional de Palafrugell que feien els tapers a les barraques. Era un plat típic de quaresma i en un principi no portava peix, però els pescadors n'hi van afegir i més endavant es va complementar amb la carn. És un plat d'elaboració llarga, per això es cuina per a grups i colles. Les patates del Niu, igual que les dels estofats, es menjaven aixafades amb la forquilla, actualment aquest costum s'ha perdut, però perquè no caigui en l'oblit, encara podeu trobar les patates en forma de puré en alguns plats, com a la foto que ens ha facilitat l'Anna.

En el moment en què redacto aquestes ratlles es tanquen les jornades gastronòmiques d'El Niu a Palafrugell. En Pere, que tant ha fet per a la difusió i recuperació de la nostra gastronomia, ens deixa també ara. Des d'aquí volem fer-li un sentit homenatge.

Es Niu

Ingredients

1 colomí tallat a quarts
4 talls de morro de bacallà, dessalat
200 g de sèpia neta
8 salsitxes
200 g de peixopalo
150 g de tripa de bacallà
8 patates pelades i esqueixades
4 cebes picades molt fines
1 got gran de vi negre
2 cullerades de farina
2 cullerades d'allioli
2 ous durs tallats per la meitat
Oli, aigua, sal i pebre

Elaboració

Dessaleu el bacallà i el peixopalo (uns cinc dies abans d'iniciar l'elaboració, en recipients separats). Canvieu l'aigua cada dia.

Sofregiu, amb l'oli d'oliva i per separat, els colomins, les salsitxes, el bacallà enfarinat i finalment la sèpia.

A la mateixa cassola, afegint-hi oli si cal, feu-hi un bon sofregit amb les cebes, quan ja quasi el tingueu acabat afegiu-hi el vi i deixeu-lo reduir.

Quan l'hàgiu acabat, afegiu-hi la farina, tot fent un roux i posteriorment afegiu-hi l'aigua.

Quan bulli, poseu-hi el colomí, la sèpia, el peixopalo i la tripa de bacallà. Coeu-ho durant mitja hora.

Ara és el moment que heu d'afegir-hi les patates i les salsitxes.

Transcorregut un quart d'hora poseu-hi el bacallà i coeu-ho durant cinc minuts.

Diluiu l'allioli amb una mica de salsa de la cocció i afegiu-ho a la cassola.

Decoreu el Niu amb els ous durs tallats per la meitat.



DE CAN PIPES VELL AL MAS VIVES PASSANT PER CAN FRESQUES

Isabel Corominola

Can Pipes Vell.

Fotografia: Núria Clara

«Rossinyol que en nit serena cantaves tan dolçament / aquella secreta pena que dóna l'enyorament. / Jo et vaig escoltar un dia / i em vares commoure tant / que semblava que sentia un sospir dintre d'un cant ...»

Primaveral de Francesc Casas i Amigó, extret del llibre *Petites llavors*, d'Anicet Villar. Any 1932.

De mas en mas, com una captaire del passat pels caminals mont-rasencs pessigant velles històries d'amos i de masovers, he arribat a Can Pipes al barri de Roquetes. Aquest mas de terra magra assentat en un pendent dels turons boscosos de Gallifa, en les darreres dècades, va ser un restaurant de renom: La Cuina de Can Pipes. Ramon Casabayó, propietari i xef de l'establiment, va posar Mont-ras en el mapa de l'alta gastronomia. Entre els anys 1999 i 2007 a Can Pipes hi va lluir una estrella Michelin.

Un segle i mig enrere, aquest mas era la casa pairal de la família Roqué Joanals. Aquesta família arrossegava el motiu Pipa, sobrenom que en la toponímia local ha derivat en Can Pipes Vell. Als anys 20, els Roqué es traslladaren al Mas Vives, de Canyelles, en qualitat de masovers per disposar de major extensió de conreu.

La família Farrarons va entrar a Can Pipes Vell i amb aquests nous estadants el mas va adoptar, entre els anys 20 i 60 del segle passat, el motiu Ca l'Agustí.

Els Farrarons, pagesos originaris dels municipis de Sant Miquel de Campmajor i de Porqueres (Pla de l'Estany) s'havien establert a Mont-ras a finals del segle XIX. La primera llar on van recalar va ser en una casa del barri vell. Poc després van fer un seguit d'estades en diversos masos del municipi: primer a Can Parals, mas que ara es troba mig enrunat prop de l'autovia. D'aquell mas en va sortir, el febrer de 1918, l'Agustí Farrarons Coll per casar-se amb la Dolors Font Casteió, del Mas Banyuls, també de Mont-ras. El jove matrimoni es va instal·lar a Can Ferriol (ara, Restaurant Mas Ferriol) al barri de Canyelles, on van néixer els seus primers fills, l'Esteve i la Carolina. No trigaren gaire a canviar de llar per arrelar a Can Pipes Vell on van augmentar família amb el naixement d'en Lluís i d'en Josep. Els quatre fills de l'Agustí i la Dolors van créixer en aquest mas.

En Josep Farrarons Font, l'únic que queda dels quatre germans, ens fa reviure aquell temps i l'entorn del veïnat de Can Pipes Vell: "La mainada del barri anàvem a col·legi a peu. Una drecera enmig dels alzinars del puig de la Ruda baixava fins a les palanques del rec Madral i de l'Aubi. Nosaltres en dèiem les *palanques de l'Oliu*. Fàcil és deduir l'arrel etimològica de l'anomenat camí de les Palanques que neix davant el gual de la riera i desemboca al camí Ral. Eren els darrers temps de la República. A aquells nens els tocava viure les estretors de la Guerra Civil.

Així i tot, tal com expressava en Joan Grañén, el nostre recordat director, en una entrevista a ara.cat, el 8 d'agost del 2014, ell i els seus coetanis catalans van ser "uns escolars privilegiats".

Serien els darrers alumnes que gaudirien de l'ensenyament en català. Després, vindrien quasi 40 anys erms en què la docència no podria semblar ni la més minsa llavor de la nostra llengua.



Vell exemplar de *Terra i Ànima* (1934). La portada està il·lustrada amb una fotografia de Sant Jordi matant el drac, un alt relleu obra de l'escultor Pere Joan (segle XV) que ornamenta la façana de llevant del Palau de la Generalitat al carrer del Bisbe. Sembla que l'escultor es va inspirar en el segell major de l'ofici de la Diputació del General de Catalunya (1359-1714). Fotografia: Núria Clara



L'Agustí Farrarons i la Dolors Font envoltats de la família a Ca l'Agustí (Can Pipes Vell). Finals anys 50.

Els vaillets de Mont-ras anaven a classe amb el Sr. Àngel Badia. En Josep recorda que el mestre els feia llegir l'estrella. Les nenes tenien el *Petites llavors* i també passaven lectura amb el llibre *Terra i ànima*, un llibre d'Anicet Villar de Serchs que la mestra, la Srta. Gertrudis Masgrau, guardava curosament en un prestatge darrere l'escriptori. Per torns i en veu alta, en llegien un fragment cada dia. Els paisatges i costums de les nostres comarques i també la història i les gestes dels prohoms de Catalunya omplien les pàgines d'aquell llibre.

Seguim amb aquella mainada per camins engolits pel temps o canviats i desviats en interès del progrés, i guitem com aquells vaillets entremaliats abastaven quatre grapats de cireres en els horts de pas o dels cirerers margeners. En Lluís, el germà d'en Josep, s'omplia la pitranya d'aquelles delícies amb pinyol que aniria compartint amb els companys per distreure la caminada. Tot anant a escola, la primera parada era a Can Fresques, al puig de la Ruda.

El motiu del mas deriva del cognom del masover, en Joan Juscafresa. En Joan amb la seva dona, l'Estrella, i la seva filla, la Catalina, en van ser els estadants fins als anys 70 del segle passat.



La Constància Sicars i en Josep Farrarons a Ca l'Agustí (Can Pipes Vell) amb el cavall el Pollu. Finals anys 50.

Foto: col·lecció família Farrarons-Sicars.

Can Fresques o Mas Bartomeu

A principis del segle XX, el Mas Bartomeu va ser adquirit per Francisco Matlleria, un industrial del suro, de Palafrugell; personatge estrafolari que lluia una barba canosa i llarga fins quasi a l'alçada del melic; tenia per costum fer-s'hi un nus al capdavall que no deixava indiferent a qui se'l creuava pel carrer. En Matlleria i la seva dona, la Conxita Mascort, no van tenir descendència.

El matrimoni vivia al número 9 de la plaça Nova. Don Francisco es va fer popular pel seu caràcter extravagant i sobretot pel seu testament datat el 17 de setembre del 1917.

El document expressava unes últimes voluntats paradoxals i molt peculiars. Tot i ser ateu convençut, en Matlleria va deixar el Mas Bartomeu amb les seves trenta vessanes de terra, a l'asilo i a l'hospital de Palafrugell, entitats regentades per religioses. També, en dit testament deixava instruccions per al seu propi enterrament, el volia d'extrema austeritat. Demanava ser portat dalt dels cims de Roques d'Ase, en terrenys mont-rasencs de la seva propietat.

Com a comitiva només l'acompanyarien el carreter i l'enterramorts encarregats de donar-li sepultura en lloc tan inhòspit. A l'hora de la veritat, se li va fer un enterrament al cementiri municipal amb gran pompa i acompanyat per orquestra.

Anys més tard, a finals dels anys 50, l'asilo de Palafrugell posava el Mas Bartomeu (Can Fresques) a la venda. La família Roqué Guisset, els Pipa, el van comprar. I, unes dècades després, als anys 90, aquesta família convertia Can Fresques en el càmping naturista Relax-Nat. La gestació i trajectòria empresarial d'aquest establiment turístic es va sintetitzar en el núm. 8 d'aquesta revista.

Mas Vives

Aquest mas, situat al barri de Canyelles, just al costat de Can Niell, dominava bons conreus i algunes vessanes de bosc. L'any 1959, aprofitant que els Roqué en deixaven lliure la masoveria, el fill petit de Ca l'Agustí (Can Pipes Vell), el jove Josep Farrarons Font, s'hi va traslladar amb els pares llavors ja grans; amb la seva muller, la Constància Sicars, nascuda a Palafrugell, i amb la seva filla, la Dolors, de 9 mesos. Al cap d'un any, naixia al Mas Vives el seu fill, en Josep.

L'única referència que he trobat sobre el vell nom del mas ha estat en el llibre Toponímia de Vila-romà i Vall-llobrega, de Pere Trijueque, (1992), de lliure consulta per Internet. L'historiador palamosí hi esmenta Jaume Vives, de Canyelles, com a propietari d'una peça de terreny al paratge de Roques d'Ase, en el capbreu de 1315. La mateixa peça va pertànyer als seus descendents fins al 1531. És molt probable que el lloc on s'assenta el mas quedés vinculat a aquesta família.



Mas Vives (també anomenat, Can Pipes de Canyelles - Can Farrarons - Les Moreres). Juliol, 2014. Fotografia: Núria Clara



En Josep Farrarons i la Constància Sicars amb en Milú davant la maqueta del Mas Vives (Can Pipes de Canyelles), obra de la pessebrista Maria Garcia, de Sant Joan de Palamós. Fotografia: Núria Clara

Uns segles després, la prova palpable de qui en podia ser el propietari es conserva a la pedra de la llinda, on es poden apreciar les paraules que, inscrites en llatí poc o molt encertat, han estat clau per deduir que la casa devia pertànyer, el 8 d'abril del 1773, a Josep Maranges Pi, i el lloc estava considerat en territori del veïnat d'Ermedàs, de Palafrugell.

Terratinent i familiar de la Inquisició

Josep Maranges Pi era nascut a Ermedàs, s'havia casat el 1763 amb Antònia Pouplana, filla del notari de Palafrugell. El seu pare, l'Esteve Maranges provenia d'una família de bona posició de l'Escala. La mare, la Rosa Pi Vergonyós, de Palafrugell, era pubilla i hereva d'un important patrimoni en el municipi de Vila-romà (Sant Joan de Palamós) que incloïa, segons l'historiador Pere Trijueque, el Mas Ribas i el Mas Canyet del Bosc, aquest últim situat prop de la platja de Castell.

Josep Maranges va ser procurador particular del priorat de Santa Anna de Barcelona a la baronia de Palafrugell. També era membre de la Familiatura del Sant Ofici de Palafrugell. En aquella època, la Inquisició ja anava de cala baixa i l'avantatge d'ésser-ne membre era estar exempt d'algunes contribucions fiscals.

Les monedes d'en Maranges

Indagant sobre aquest personatge ha aparegut una història prou anecdòtica i interessant: l'any 1774, es va interceptar en una acció militar enmig de camps empordanesos, una diligència que es dirigia cap a la frontera. En el carruatge, s'hi van confiscar unes antiguitats que Antoni de Sentmenat i Cartellà, aleshores nou auditor de la Rota per la Corona d'Aragó, portava cap a Roma per lliurar al cardenal Francisco Javier de Zelada, prelat de la cúria romana i futur conservador d'antiguitats del Sant Pare. L'exportació de peces antigues es considerava perjudicial als interessos de l'Estat.

Entre les peces confiscades hi havia catorze monedes ibèriques i romanes propietat de Josep Maranges destinades a obsequiar el cardenal en un intent de fer mèrits, segons queda documentat en el treball Unes monedes i un cardenal. Regalisme i arqueologia a l'Empordà del segle XVIII signat per Lluís Buscató Somoza i Pablo de la Fuente, publicat a l'Institut d'Estudis del Baix Empordà, 2010.

Segons consta en els vells documents consultats per aquests historiadors, les monedes van ser recol·lectades, al llarg de quasi un any, en terres per plantar-hi vinyes. Resseguint les propietats de Josep Maranges Pi, aquests estudiosos troben que un terreny del Mas Canyet del

A L'EMPORDÀ NO HI HA UN RESTAURANT TAN A PROP DEL CEL



MENÚ DIARI:

De dilluns a divendres, menú de migdia: 20 €



El Restaurant El Far ofereix el seu menú de migdia per només 20 euros. Gaudeixi, de les millors vistes al mar, d'un ambient íntim i elegant i d'una cuina excel·lent. També vosté es sentirà a prop del cel.

Muntanya de Sant Sebastià, Llafranc. Palafrugell

Reserves al: 972 301 639 - restaurant@elfar.net - www.hotelelfar.com



A la pedra de la llinda del Mas Vives, a més del nom, el lloc i la data, hi ha un gran escut amb una creu al centre, i a banda i banda, una espasa i una flor de lis, respectivament. També, s'hi poden apreciar algunes abreviatures: "FA. ST.OF S.INQUIS", probable referència a Familiar-Sant Ofici-Santa Inquisició.

Fotografia: Núria Clara

Bosc podria haver estat favorable per al conreu de vinya; terreny situat a la vessant meridional del puig Adell no gaire lluny del poblat ibèric de Castell; indicatiu que el lloc d'origen de les monedes seria, segons aquests professors, l'oppidum de Castell.

Reprenent la història del Mas Vives en època més recent, sabem que, als anys 20 del segle passat, va ser comprat per en Josep Maria Manich, enginyer de la fàbrica Can Mario, de Palafrugell. Etapa en què la família Roqué-Guisset l'ocupà com a masovera. Durant més de mig segle, el mas adoptaria, amb ells, el motiu Can Pipa, de Canyelles.

Ja molt entrada la postguerra, als anys 50, els descendents de l'enginyer es van vendre el mas. El comprador va ser un tal Vehí, de Vilafreser. D'aquest amo n'ha quedat l'empremta en alguns mapes editats en aquella època on figura com a camí d'en Vehí el tram de pista que passa per l'esquena del mas. També, els últims masovers, els Farrarons, van enriquir la llista toponímica del Mas Vives, conegut en les últimes dècades com a Can Farrarons.

Rere la casa a l'altra banda de camí, arreuerat per un marge alt, hi havia l'hortell. Embolcallades de romeguera s'hi entreveuen encara les restes del pou, de la barraca i del safareig. L'aigua del pou era tan bona que les veïnes acudien a pouar-ne quan volien coure grana. En aquell hortet era on els masovers avivaven el planter que es destinava a l'hort gran situat força més lluny, a la riba de la riera de Canyelles.

La Constància no ha oblidat mai l'esglai que va patir una tarda de ple estiu quan va sorprendre dues serps que la guaitaven mentre feia bugada en el safareig

de l'hortell. Els rèptils s'havien entortolligat a un dels pals que sostenia la parra ombrosa. Des de llavors, no hi va rentar més. En Josep va improvisar un petit safareig sota les dugues moreres d'arran de la casa.

D'aquell temps, la seva filla, la Dolors, en té un record llaminer: "Quan en Lluís, de Cal Gall passava pel mas, sempre em donava anissos. Em deia que eren ous de granota i jo, petita i innocent, em cruspia aquell llamí amb una dolça aprensió."

Nous temps arribaren a Canyelles i els masovers es van haver d'adaptar als canvis. El Mas Vives es va vendre a Lluís Prat Barri, conegut com "el Mexicà". Prat havia comprat alhora tres masos veïns: Can Niell, Can Casildo i Cal Gall. El veïnat entrava en una nova era sense pagesos. Les bones dots culinàries de la Constància i la sobrada experiència d'en Josep menant els conreus convenien als nous propietaris. El matrimoni es va avenir a prescindir del bestiar i traslladar-se a una caseta que se'ls va construir a pocs metres del mas. Les seves funcions serien, en la nova etapa, com a guardes de finca residencial. En Josep i la Constància restarien fidels al lloc fins ben entrada la jubilació, a les acaballes dels anys 90.

Els mas es va vendre en diverses ocasions. Va ser propietat de la família Biosca, empresaris tèxtils d'Igualada, creadors dels gèneres de punt Escorpión. Darrere d'ells, va venir Pedro Masaveu, important empresari asturià del ram del ciment i amb vincles importants amb la banca. La família Masaveu era originària de Castellar del Vallès. Pedro Masaveu (Oviedo, 1939- Madrid, 1993) va ser cofundador i primer president, al 1980, de la Fundación Príncipe de Asturias i posseïdor d'una de les pinacoteques privades més importants de la península.

En Van Johnson a Canyelles

De l'etapa d'en Masaveu, la Constància recorda una anècdota: “Un dia es van presentar dos homes al mas. Jo estava sola. Un d'aquells homes era estranger i mostrava molt d'interès per visitar-ne l'interior, especialment per veure'n els quadres.

Els vaig dir que al mas, els amos no hi guardaven cap pintura rellevant i que, en tot cas, jo no tenia permís per deixar entrar cap foraster. I amablement els vaig avisar. Abans d'anar-se'n, em van fer saber que un d'ells era en Van Johnson, l'actor de Hollywood.”

És coincident que, el 1983, quan el mas pertanyia a Pedro Masaveu, l'actor Van Johnson va fer estada a l'hotel Ritz de Barcelona per a visitar Xavier Cugat, convalescent aleshores d'una malaltia coronària. Els dos artistes havien conreat la seva amistat a Hollywood i compartien afició per la pintura, segons apunta una crònica del diari El País del 3 de gener del 1983.

No és d'estranyar que l'actor es desviés fins a Canyelles amb l'esperança de poder contemplar alguna obra pictòrica de la important col·lecció Masaveu, integrada per més de 600 quadres de pintors dels segles XIV al XX (Zurbaran, Goya, Bertruguet, Ribera, El Greco, Rubens...). La col·lecció era custodiada en el palau d'Hevia, residència familiar a Siero (Astúries).

Entre anècdotes i històries hem atrapat l'avui, i tot fent un passeig voregem el Mas Vives. Una casa nova d'estil

català acompanya, a poca distància, el mas envellit; davant mateix, un celler s'alça al mig de l'antic Camp Gras, ara destinat en gran part al conreu de la vinya. Des de fa dècades, José Luís Díaz-Varela, important empresari de la indústria farmacèutica, és el propietari d'aquesta hisenda. Amant de les velles tradicions etnològiques, Díaz-Varela conserva les terres ben esbrossades amb el bucòlic ramat de Canyelles, el d'en Miliu del mas Petit.

El nom actual del vell mas llueix arran de portalada: Mas les Moreres, en homenatge a dos arbres de soca borada, dugues moreres plantades fa quasi tres quarts de segle per la família Roqué i que més tard, van aixoplugar el safareig de la Constància. Arbres valents que van capejant l'inexorable pas del temps.

I arribem a aquest Nadal del 2015 quan en Josep Farrarons Sicars, l'últim vailet nascut fa mig segle al Mas Vives, reviu aquell paisatge esbatanat que s'obria davant la casa: camps, arbres, recs i rierols. Aquella natura que la seva mare, la Constància, recreava en miniatura al pessebre gegant plantat cada any a l'entrada del mas. Una afició que va calar en el noi. En Josep i els seus companys de l'associació Amics dels Pessebres del Baix Empordà reproduïen bocins d'aquesta natura tan familiar, a la Mostra de Pessebres de Mont-ras, i amb petites maquetes rendeixen homenatge cada Nadal a aquells masos entranyables que foren aixopluc i sosteniment dels últims pagesos.

Enllaços d'interès:

El llibre Toponímia de Vila-romà i Vall-Llobrega, de Pere Trijueque : www.palamos-santjoan.org/htms/dades/topotot.html

El testament de Francisco Matlleria, amb pròdiga descripció del personatge, per Fermí Vergés, en el setmanari barceloní, Mirador, núm. 305, el 15 de desembre de 1934, dins l'espai Gent pintoresca (pàg. 2 i 8) amb el títol: “El meu Don Francisco Matlleria i el seu testament”:

ddd.uab.cat/pub/mirador/mirador_a1934m12n305.pdf

Una fotografia antiga de Can Pipes de Canyelles, de l'any 1930 quan el mas era propietat de Josep M. Manich : mdc.cbuc.cat/cdm/singleitem/collection/afcecemc/id/8195/rec/2

(La fitxa explicativa de la fotografia on line, de l'any 1930, conté diversos errors: El mas no era can Pere Riell, sinó el Mas Vives, o Can Pipa). El propietari era Josep M. Manich no pas Lluís Ferrer. Les dades corresponien al mas del costat, Can Niell (també mal etiquetat com Pere Riell).

Unes monedes i un cardenal. Regalisme i arqueologia a l'Empordà del segle XVIII de Lluís Buscató i Somoza/Pablo de la Fuente: www.raco.cat/index.php/EBE/article/viewFile/273048/361266

“El actor Van Johnson pasa las fiestas en Barcelona para visitar a Xavier Cugat”: elpais.com/diario/1983/01/03/cultura/410396407_850215.html

TANCAMENTS
MONT-RAS
pvc i alumini

Miquel Planas Rocas
M. 687 550 222

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

ENS DEIXUEM: TANCAMENTS PVC I ALUMINI, OBRA NOVA, REFORMES D'OBERTURES (SUBSTITUÏM MARCS DE FUSTA, PERSIANES, PERSIANES MOTORITZADES, PERSIANES ALICANTINES, PORTICONS, MALLORQUINES, MOSQUITERES, BALLESTES, PORTES D'ENTRADA, MAMPARIS DE BANY, MIRALLS, VIDRES, TREBALLS DE SERRALLERIA, FERRO I INOX. DISPOSEM D'ESPECIALISTES EN FUSTA, PARQUETS, TARNES DE FUSTA, PERGOLES, PORTES D'INTERIOR, ARMARIS, PORTICONS

impacte **retols**.com
disseny **retolació** impressió digital

T. 972 304 324 | Ctra. Regencós-Palafrugell | Pol. Ind. Riera d'Esclanyà | C/ Mas Resplandís, 17- Nau B Begur (Gi)

TALLER JOAN ANDREU, S.L.

REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Serveis:
Alarms. Equips de música. Especialistes en aire condicionat. Diagnosi de frens/suspensions. Preparació de l'automòbil per passar les revisions de la ITV. Bobinatges. Injecció electrònica. Obtenció de tot tipus de peces de recanvi.

Lloguer:
Jardineria. Bombs. Construcció. Pintura. Compactació. Martells. Grups electrònics. Compressors. Metall. Neteja. Fusteria. Màquines.

VENDA DE MAQUINÀRIA, LLOGUER I REPARACIÓ
JARDINERIA, FORESTAL, HORTA I CONSTRUCCIÓ
SERVEI DE LLIURAMENT I RECOLLIDA A DOMICILI

- Tenim una àmplia experiència en el sector.
- Assessorem i busquem la millor eina per a cada treball, tant a empreses com a particulars.
- Us oferim servei propi de reparació i manteniment, recanvis i accessoris.
- Tota la maquinària surt provada i a punt per ser utilitzada.

Parrot
INSTAL·LADOR
CERTIFICAT
PARROT

C/ Terme, 30 ESCLANYÀ (Girona)
tlf.: 972 611 953 Fax: 972 303 389
www.joanandreu.cat / e-mail: tallerjoanandreu@gmail.com



***Saps aquella cara que fas quan
et valoren la feina ben feta?
És la cara que fem avui tots els
que formem part de CaixaBank.***

Gràcies als nostres 14 milions de clients, als nostres 30.000 empleats i als nostres 750.000 accionistes per convertir-nos en el millor banc d'Espanya.

Gràcies per formar part de CaixaBank.



Euromoney Awards for Excellence
**Millor Banc
d'Espanya 2015**

