



La Torre **FERRERA**

**Els arbres fruiters a pagès
El paisatge de Mont-ras
Fent ruta pel nostre passat
Les figues**

Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com

https://latorreferrera.wordpress.com/

Tel.629 642981

**Direcció i coordinació:**

Anna Vigatà

Consell de redacció:

M. Àngels Bernadet

Mercè Català

Patrícia Ferrer

Irene Genís

Pilar Giménez

Xavier Grañén

Montserrat Llovera

Mar Medir

Martí Sabrià

Col·laboradors:

Núria Clara

Isabel Corominola

Ferran Cros

Josep M. Farreró

Jordi Margarit

Alex Quiles

Georgina Regàs

Josep Sais

Marta Vilà

Fundació Josep Pla

Maquetació:

Alexandra Ulpat

Fotografia:

Xavier Grañén

Publicitat:

Patrícia 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

Xarxes socials:

Èlia Pagès

La revista es reparteix gratuïtament a tots els domicilis del municipi. Si algun veí no la rep o algú no resident o un 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

Són pocs els que ara poden recordar el Mont-ras rural i pobre de la postguerra. Potser per això el sentiment d'enyorança embolcalla en exclusiva la gent gran, la que recorda que hi havia activitat cada dia a les Gavarres per extreure suro o pelegrí, per fer feixines de pi o de bruc, i per fer rabasses. Que hi havia desenes de ruscós on es recollia mel quatre vegades l'any i que es tallaven els pins cada deu anys, i es pelaven els suros cada dotze o tretze anys.

L'evolució econòmica i social de les darreres dècades va comportar l'abandonament dels masos de muntanya, per baixar al poble i per anar a treballar a la indústria surotapera els primers anys de postguerra.

Als anys seixanta, la demanda de segones residències per a la gent de Barcelona va provocar també la venda de masos per ser convertits en cases d'estiueig per als més viatjats i rics. Mont-ras, gràcies al notable arquitecte Pepe Pratmarsó va ser un dels primers pobles de pagès que va veure l'arribada de barcelonins de la part alta de la ciutat, mentre arran de mar els menys poderosos adquirien apartaments de setanta metres fets amb paper de fumar.

Són molts més els que recorden una carretera de dos carrils, semàfors a la *Madame Zozó*, aparcaments plens de cotxes per dinar a Cal Filferro i gent fent el cafè a la vorera de Can Masses, tot observant les cues de cotxes que pacientment es delien per arribar a Calella o per tornar a Barcelona el diumenge a la tarda.

Ara passen a gran velocitat, sense temps per veure els "magnífics aparadors de cotxes" de la zona comercial del poble, uns per sobre i altres per sota, en vuit carrils en línia, dos més que l'AP7, la via més transitada de tot l'Estat espanyol.

El Mont-ras rural ha quedat reduït al no-res. El paisatge s'ha transformat i ja no és el que era. Alguns, contents, segons expliquen. D'altres, no.

SUMARI

Els arbres fruiters a pagès. 4

El paisatge de Mont-ras. 7

Josep Sais. 10

Jordi Margarit. 13

Els colors del meu país. 15

El camí dels passos perduts. 18

Fent ruta pel nostre passat. 27

Conte. 30

Ninotaires. 33

Gastronomia. 34

ELS ARBRES FRUITERS A PAGÈS

M. Àngels Bernadet. Fotos: Xavier Grañén



Flor d'ametller

Des de l'Antic Règim, bona part de les terres estaven vinculades a l'aristocràcia, l'església o els ajuntaments (terres de *mans mortes*) i no es podien vendre ni cedir. La reforma agrària del segle XIX, a partir de la pujada al poder dels progressistes, va abolir el règim senyorial, va desvincular la propietat i va desamortitzar la majoria de les terres que pertanyien a l'església i als ajuntaments. Apareixen, doncs, els latifundis privats en mans dels mateixos nobles, on l'única diferència era que els propietaris podien vendre les terres per saldar deutes o per obtenir diners.

A Catalunya, els pas de les terres a la burgesia va suposar un perjudici per a la pagesia: els nous propietaris van incrementar els *censos* (parts de les collites dels camperols o de les seves transaccions comercials). Tot i el procés de reforma agrària, els pagesos no van poder accedir a la propietat de la terra i van passar a treballar les parcel·les com a jornalers empobrits, mentre altres van emigrar a les ciutats. Els conreus més sembrats eren els cereals, especialment el blat, que van

experimentar una regressió a favor de la vinya i dels arbres fruiters, que significaven una agricultura especialitzada i orientada a l'exportació.

El conreu de la vinya catalana es va incrementar durant el segle XIX, artificant-se boscos i terres de baixa qualitat. El moment de major prosperitat es va produir quan els ceps francesos van ser atacats per la plaga de l'oïdi (1845-55), perquè es va incrementar la demanda, especialment de l'exterior, i els preus del vi i de l'aiguardent. Però el 1878 la plaga de la fil·loxera va passar de França a Catalunya i els efectes van ser catastròfics. Això va afavorir l'increment del conreu d'arbres fruiters, sobretot ametllers i avellaners, perquè la seva fruita, un cop seca, era lleugera per transportar, bàsicament a països del nord d'Europa.

Cal destacar l'olivera, tot i que a la segona meitat del segle XIX va entrar en crisi a causa de la competència de l'oli italià i l'aparició del petroli i el llum de gas com a base de l'enllumenament domèstic i urbà.

La vinya (*Vitis vinifera*)

Planta originària d'Àsia. Se'n pot obtenir raïm i/o altres productes com el most (suc de raïm madur sense fermentar), el vi (suc de raïm fermentat), el vinagre de vi, les panses, els aiguardents derivats del vi, les confitures basades en el raïm, i l'agràs (suc àcid extret del raïm blanc abans que maduri del tot, i que pot substituir el suc de llimona o el vinagre, a la vinagreta).



L'olivera (*Olea europaea ssp. europaea*)

Arbre típic de la Mediterrània, és anomenat l'arbre de la immortalitat perquè porta molts anys sobre la terra. La branca d'olivera és símbol de la pau i de la victòria (corona dels vencedors dels Jocs Olímpics). Les olives, i l'oli que se n'obté, caracteritzen la cuina mediterrània, però també hi ha usos diferents: com a font de llum (làmpades d'oli), com a perfums (cosmètics i ungüents) o per ungir (equival a fer sagrat: s'ungeix del bateig a la unció dels malalts).

L'ullastre o olivera borda és l'olivera en estat silvestre. L'onada de fred del 1956 es recorda com «l'any que va matar les oliveres», perquè va produir una gran mortalitat d'aquests arbres.



Olivera



Ametller

La figuera (*Ficus carica*)

Arbre molt rústic i resistent a la secada i a la salinitat. Sovint es troba com a exemplar isolat i fa molta ombra, així les males herbes no poden prosperar-hi a sota. Els fruits es cullen fent servir el badoc o cop.

La presència dels arbres fruiters a pagès, entre altres éssers vius, respon a la necessitat d'obtenir uns aliments per a la subsistència familiar i com a font d'ingressos de la seva venda, bé directament extrets del camp o amb algun procés de transformació; sense oblidar l'ús medicinal que se'ls atribueix i que fins no fa gaires anys era important per tractar diverses afeccions.

En el darrer segle, la pagesia, entesa com a economia familiar basada en l'horta i els arbres fruiters, ha sofert una regressió per la desaparició de l'estructura familiar que vivia a pagès (avis, oncles, pares, nets...) on cadascú tenia una feina assignada. Actualment aquesta estructura està desapareixent i en molts casos cal un treball extern per mantenir-la.



Fulles de figuera

L'ametller (*Prunus dulcis* o *Amygdalus communis*)

La seva llavor, l'ametlla, és rica en vitamines (B i D) i minerals. Els usos que es poden fer tant de l'ametlla com dels seus derivats van des dels gastronòmics (salses...) fins al món de la salut (ús dermatològic...) passant pels culturals (afrodisíac). Alguns els trobem plantats als marges dels camps, com a elements de subjecció gràcies a la seva estructura radicular.

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

EL PAISATGE DE MONT-RAS

Martí Sabrià. Fotos: Xavier Grañén



Sureda

Diu Josep Pla “L'Empordà és, abans que tot, un paisatge”.

Com tantes altres afirmacions de l'home de Llofriu, la puc subscriure sense matisos. M'agrada més encara quan explica què entenem els empordanesos per paisatge, i quan matisa que el paisatge que ens sedueix no és el feréstec sinó el que dibuixa la mà de l'home. A Pla, a mi i a molts empordanesos ens agraden, per exemple, els boscos nets. Una afirmació que té to d'enyorança. Ara no en tenim, de boscos nets.

Els boscos són el marc de Mont-ras i de l'Empordà petit quan es torna costerut arran de mar, amb les muntanyes de Begur que s'estenen fins al port de Palamós i a ponent amb la carena, majestuosa per a un país petit, de les Gavarres. Boscos a llevant i a ponent, boscos a nord i a sud. Els boscos foren preponderants en aquest país abans del gran abandonament dels masos i finques situades en zones muntanyoses i allunyades dels nuclis urbans de Palafrugell i Palamós, on des de finals del segle XIX es va anar concentrant la població. La gent d'aquests masos vivien especialment de fer llenya, que s'utilitzava per fer bullir el suro a les fàbriques de taps, però també per assortir de matèria primera les fleques d'aquestes viles i, naturalment, per cremar a les llars de les cases.

Llavors els boscos feien goig. Les Gavarres eren plenes d'alzinars i de suredes, que periòdicament es pelaven. Se n'extreia el pelegrí i les xeixes, per proveir les fàbriques del rodal. Les pinedes de pi roig o melis també eren netes, perquè les brigades encarregades de fer feixines tallaven les branques més baixes i n'afavorien el creixement del tronc principal. Quan aquest tronc superava els 10 metres d'alçada els pins es tallaven per fer cairats o simplement fusta, que un cop seca es feia servir per fer portes i finestres, portals i porticons. Fins i tot bancs o taules i algun moble. Dels roures, que eren pocs, però molts més dels que hi ha ara, se'n feien mobles bons i també les portes de les cases senyorials. De les alzines en feien carbó i així, amb aquesta constant i permanent extracció de recursos, aquest paisatge boscos era transparent, fins al punt de poder veure d'una punta a l'altra del bosc qui caçava bolets, o una llebre fugint d'un gos.

Aquestes cases que vivien del bosc tenien al seu voltant un hort, una vinya i un olivar. Però la fil·loxera primer i el turisme després, convidaren la gent a baixar a les viles i deixar els masos. I en un lloc abandonat, ja se sap que hi creix la misèria. La dels boscos actuals, difícils de reconèixer perquè han estat envaïts sobretot per aquesta espècie invasora i trista que és el pi blanc. On hi



La Taberna del Buda

EL NOU BUDA ET SORPRENDRÀ

MÁS ES MÁS

OBERT CADA DIA DE 8 DEL MATÍ A 12 DEL VESPRE
DIMARTS TANCAT

The biggest Hamburger from Girona & Costa Brava.
+2KG

Av. Pompeu Fabra 132 - 17200 Palafrugell - T. 972 666 553



**TAPES + ENTREPANS XXL + MENÚ ESMORZAR + MENÚ DEL DIA +
TORRADES + XAPATES + PASTES + PLATS COMBINATS + PIZZES**



Código Buda

DAVANT DE LA GENT GRAN

La Divina Taberna DEL BUDA

POLÍGON INDUSTRIAL PALAFRUGELL

**OBERT CADA DIA
DE 6 DEL MATÍ
A 12 DEL VESPRE
DILLUNS TANCAT**

Av. Pompeu Fabra 132
17200 Palafrugell - T. 972 611 432

TAPES, ENTREPANS, ESMORZARS
TORRADAS, XAPATES, PIZZES,
MONTADITOS ...

**OBERT CADA DIA
DE 6 DEL MATÍ
A 8 DEL VESPRE
DIUMENGE TANCAT**

C/ Trefi 4 (Polígon Industrial)
17200 Palafrugell - T. 972 663 228

TAPES, ENTREPANS, MENÚS DIARIS,
PLATS COMBINATS, AMANIDES,
ESDEVENIMENTS PER A GRUPS...

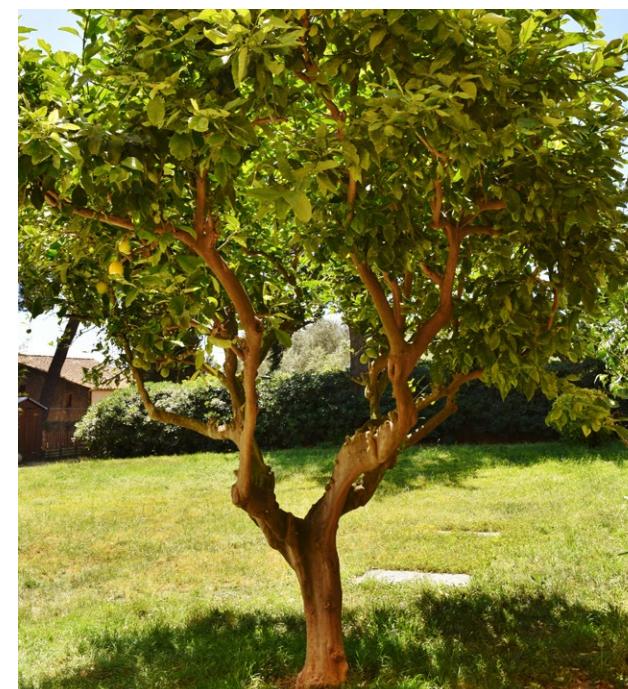
havia vinya i olivars ara està farcit d'aquests pins esquifits i malaltissos, que si avui dia no hi haguessin bigues de ferro o formigó i encara es fessin servir cairats, no podrien suportar el pes d'una teulada d'una casa de cos.

També a l'interior d'aquest marc boscós ens agradava el paisatge conreat, el de vinyes i olivars, el de camps d'userda i camps de blat, i les feixes a tocar dels masos que s'omplien a la primavera de faves i pèsols, i a tocar de l'estiu hi distingíem el verd contundent de les mates de patates.

Entre finca i finca, a cada marge hi destacaven el ametllers florits els primers dies de gener, de rosa i de blanc segons la varietat. Encara ara en queden restes a les feixes de Can Vidal, al quintar d'en Massot i també al de Can Cremany, i darrere i sota el cementiri. És un espectacle a l'hivern, quan amb prou feines es pot veure alguna taca groga d'una mimosa, tenir aquest estol d'ametllers florits.

La substitució del bestiar pels tractors ha anat eliminant progressivament aquests fruiters de molts camps i molts marges. Ara cal anar per feina, i donar la volta a una planta és poc productiu. És així com han anat caient, empeses una darrere l'altra, les figueres. N'hi havia a cada camp gran, amb una doble funció: ser el lloc ombrívol on fer un mos i si calia una becaïna al migdia, i proveir l'estómac d'una fruita dolça i altament nutritiva a les darreries d'estiu. En queden poques. Diria que cada casa de pagès que s'apreciï n'ha conservat alguna vora casa, però han desaparegut dels camps de la plana de l'Aubi, on es podien comptar per centenars abans de la guerra.

Tampoc ens queden presseguers. Abandonades les vinyes, moren a mans del creixement del bosc. Fins i tot hem vist desaparèixer progressivament les parets forestals de xiprers que arreceraven les hortes de la tramuntana i aportaven a l'Empordà petit, un punt de semblança amb la Toscana italiana. Avui en queden quatre i en canvi han crescut el canyers, vora les poques rieretes de la plana.



Llimoner

Potser podríem trobar encara a les cases grans un llimoner, però rarament un taronger, ni de taronges dolces ni d'amargants. Aquests eren a totes les cases de pagès i eren imprescindibles per netejar el budells del porc quan tocava matança.

Només els olivars dels peus de les carenes s'han mantingut intactes i fins i tot podem trobar alguna nova plantació d'oliveres a la plana. Incomparables però amb els d'oliveres centenàries on pots quedar enfavat mirant les soques, carregades d'història i de patiment. Uns i altres, vells i nous comparteixen, però, encanteri els dies de tramuntana quan les fulles mostren el seu dors color plata i enlluernen el caminant.

Si la pagesia desapareix, i a Mont-ras el risc d'aquesta desaparició és més que evident, el nostre paisatge no només s'haurà empobrit i deshumanitzat, sinó que deixarà de ser el nostre, el que ens agrada.

Primavera 2019



Figuera

JOSEP SAIS

Fotos: Xavier Grañén



Parlar del paisatge que m'envolta em fa pensar i recordar com ha canviat: allà on hi havia camps ara hi ha cases. Però, malgrat tot, encara es conserva algun raconet que ens acosta al que va ser anys enrere. Abans tothom tenia una mica de tot, una mostra de cada tipus de conreu, però amb el temps es va anar perdent. Les *aliveres* es van deixar de cuidar, es veien abandonades, i tot i així continuaven amb la seva producció, ja que són agraïdes i sempre donaven fruit.

Jo m'he dedicat al conreu de les *aliveres* centenàries de la família perquè és el que he vist a casa des que era petit, recordo com el meu pare portava les *alives* al trull i tornava amb l'oli que li corresponia, en relació amb el pes que hi havia aportat. Afortunadament, ara puc portar la meva producció al molí de Pau (*Empordàlia*) i endur-me'n el meu oli.

Visc aquesta activitat amb tanta passió que fins i tot en un moment donat vaig deixar la feina com a lampista per dedicar-me exclusivament al camp, cosa que no va ser viable. Ara combino totes *dugues* feines, fins i tot puc dir que estic treballant més a l'engròs perquè cuido els *alivars* d'alguns veïns del poble. Aquesta producció la venc amb el nom d'Oli Mateu en record al meu pare, que va ser qui em va ensenyar tot el que sé de les *aliveres*. Em sap greu pensar que no hi hagi relleu generacional amb aquesta tasca, perquè perdem una part del nostre paisatge i patrimoni.

Els *alivars* tenen un cicle anual que marca el ritme vital de qui els cuida. En el moment en què esteu llegint la revista encarem la producció del proper any. Fa ben poc,

al maig, ha florit *l'alivera* i els mesos successius he d'anar tallant l'herba, tant a màquina com de forma manual al voltant de la soca. Cal, també, vigilar les plagues. La mosca de *l'alivera* (plaga autòctona de la Mediterrània) sol ser la que porta més problemes, ja que els estius i les tardors càlides la potencien (des del juliol fins a l'octubre). Sol ser quan es desperta la mosca i comença a treballar fent malbé el fruit, que si cau al terra perjudicarà la qualitat i la producció de l'oli (és molt important fer servir únicament els fruits de l'arbre, tot i que és cert que abans es collien fins i tot els del terra). Cal, doncs, estar pendent de ruixar en aquests mesos estivals i de tardor per evitar el problema (fent servir el mínim de productes fitosanitaris, tan sols els necessaris per assegurar la collita). En arribar el novembre ja tenim la collita a punt, i pot durar un mes. La collita es fa amb rasclinet i amb màquines de bateria (*aplauso*) al-



trament dites espolsadors d'arbres, Això sí, protegint el terra amb tendals perquè no es barregin les *alives* de l'arbre amb les que poguessin ser a terra. La collita és a punt per anar al trull.

L'oli que raja al trull és el que s'obté de la primera premsada en fred, malgrat ser un producte comestible i del qual conec la procedència, estic obligat a treure'l en garrafes precintades. És un oli suau, amb una acidesa que va dels 0,1 als 0,3 graus. A casa sempre el poso en dipòsits d'inoxidable, per permetre que posi la *solia* de l'oli durant els mesos freds de desembre a febrer. Al mes de març el pòsit ja s'ha separat perfectament i tinc l'oli net. En aquest moment es pot envasar en ampolles per a la seva comercialització. L'Oli Mateu està a punt perquè tots aquells que el vulguin comprar pensin com incloure'l a les seves receptes.

Al desembre inicio la poda, el procés s'allarga una mica, ho faig tot sol i cal pensar què és el que li convé a cada arbre: quines branques trec? quines seran més productives? És agradable aquesta reflexió, ja que implica modelar l'arbre, fins i tot podríem dir que té un punt d'artístic. Ja hem passat un any més i estem a punt per tornar a començar.

La productivitat dels *alivars* es pot veure afectada per diferents factors com ara el clima, el mètode de poda o la sort que tinguem en controlar una mica la punyetera mosca. Les pluges intenses abans de la collita, en aquest

conreu de secà, fan que l'*aliva* creixi de manera considerable, però en realitat és plena d'aigua. Això fa que el percentatge d'aprofitament del líquid sigui menor, podent arribar a un 12% aproximadament, quan en condicions normals, podríem arribar entre un 15 i un 18%. La tramuntana és un altre element a tenir en compte, sobretot nosaltres, que n'estem afectats de manera molt directa. Les tramuntanades poden fer que caigui el fruit, sobretot si ja el tenim madur o picat per la mosca. Si són *alives* sanes o verdes i són les autòctones argudell o roget (anomenada *coribell* a l'Alt Empordà) suporten perfectament l'embat de la tramuntana. Un altre tema és si parlem de la picual (procedent d'Andalusia), que sempre és menys resistent. La productivitat també depèn de la poda i de si el brot escollit perquè doni fruit als dos anys de sortir és l'adequat.

La regularitat dels camps amb els arbres plantats als quatre vents o amb *aliveres* margeneres, disposades igual que els ametllers per mantenir els marges i talussos de les feixes, es combina en els diferents camps que estic conreant. El mètode de poda, en forma de forcat amb quatre branques i generalment de poca alçada, fent que el brot nou vagi per avall, reforça aquesta imatge.

En definitiva, mentre veieu en Pitu, ara en un *alivar* ara en un altre, això voldrà dir que les *aliveres* aniran fent el seu curs. Ara, el dia que no pugui anar-hi, no sé pas com quedarà tot això. I, per cert, ja em començo a fotre una mica vell!

TECOMAC

Jardineria, forestal i de l'horta

ECHO
HONDA

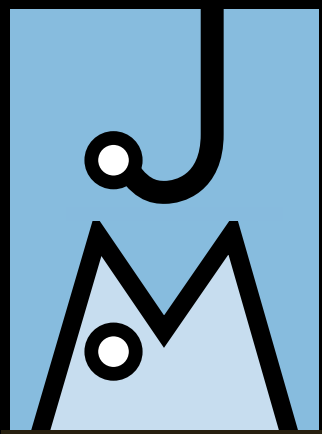
Tel. 972 30 78 03 - Mòbil 629 75 75 80
C/ Sant Pere, 57 - 17200 Palafrugell (Girona)
www.tecomac.cat

ESPADA

**PINTURES
PARAMENT
MOBLE
BRICOLATGE**

**FERRETERIA
JARDINERIA
JARDÍ**

Tel. 972 30 09 54
c/ Torres Jonama, 42 - 17200 Palafrugell
www.ferreteriaespada.com



CA LA
PAQUITA

QUEVIURES I PA

C/ TORRES JONAMA, 53
17253 MONT-RAS

972 304 552
686 415 397

INFOTEL GROUP

MER SERVEIS

Telefonia mòbil i fibra. Solucions
completes de seguretat, informàtica,
domòtica i telecomunicacions

TEL. 621 212 825

AGRO MONT-RAS
Can Pantalen



PRODUCTES ARTESANS
i NUTRICIÓ ANIMAL

CERVESA ARTESANA



MONTCAT
microcerveseria
FABRICACIÓ PRÒPIA
VENDA A L'AGROBOTIGA



Avinguda Catalunya, 32
MONT-RAS (BAIX EMPORDÀ)
Tel. 618 97 76 97

JORDI MARGARIT

Fotos: Xavier Grañén



M'agrada contemplar el paisatge del meu voltant, durant anys l'he vist com anava canviant. He vist perdre's camps d'oliveres i vinyes. Tot i així, diria que a Vall-llobrega encara se n'han perdut més. Els cultius d'abans ara ja no hi són, no veiem figueres ni magraners, que gairebé tots eren bords.

Els magraners, els trobàvem sovint a cada poble arrellanats i marcant camins que, en molts llocs, com a Mont-ras, en prenen el nom.

M'explicava l'avi que abans als camps hi havia una figuera, a l'ombra de la qual s'aplegaven els treballadors, per fer un mos, un glop i descansar uns instants. Hi havia una dita sobre això: "L'ombra de la figuera et fa mal i et refreda." Volia dir que no t'hi aturessis gaire estona perquè el cos es refredava i després costava més de tornar-hi. Per evitar-ho, el costum era que quan s'hi aplegaven algú trencava una branqueta tot dient: "Abans que em facis mal a mi, te'n faig jo a tu."

Jo ja he viscut temps on es treballa amb maquinària, es treballa sol, més ràpid i les figueres al mig dels camps fins i tot fan nosa.

Entre dites i juguesques diré que em dedico al conreu de la vinya, del cereal i de l'alivera. Però com que no puc abastar-ho tot, en Josep em cuida l'alivera. Pel que fa a la vinya faig una bona producció de vi, que fins i tot tinc registrada al Registre Vitivinícola de Catalunya.

El mètode amb què treballa la vinya és, tal com es feia abans, a l'antiga. I, com s'ha fet sempre, en aquest moment estic esperant que no hi hagi cap contratemps que em faci malbé la collita, com ara podrien ser fortes pluges. L'etapa estival és un moment d'espera. A partir de mitjans de juny, quan *desfloreix*, he de posar-hi sofre per controlar les plagues i possibles malalties de la vinya, he d'evitar l'aparició del mildiu. En aquest moment en què la temperatura és suau, les flors s'obren per ser fecundades i qualla el futur raïm. El resultat d'aquesta etapa s'obser-

varà al juliol i a l'agost en què es veu com va canviant la tonalitat del raïm a mesura que va creixent (això es coneix com a *verol*) i ja començo a fer una previsió de com serà la collita.

Al setembre ja fem la verema, tinc diverses varietats de raïm, xarel·lo i malvasia són els blancs que venen sempre en primer lloc. La garnatxa (rosada i negra) i la carinyena (negra) venen més tard. La verema puc dir que és una activitat familiar i d'amics, és una feina que s'ha de fer quan el raïm és madur, ja que això donarà el grau d'alcohol que necessitem.

Com he dit anteriorment començo *veimant* el raïm blanc. De forma manual anem collint i omplint samsals que portem a casa on tinc una premsa molt antiga, que data del 1900, i que encara està en perfectes condicions. En primer lloc el raïm s'aboca a la màquina de *funyir*. No *derrapo* els penjolls, però sí que evitem que hi vagin a parar les fulles. Un cop aixafat aquest raïm, es passa a una tina d'obra i es deixa fermentar durant 24 o 48 hores. Un cop que s'atura la fermentació es treu el vi de raig cap al clot. Per evitar que hi passi la brisa es posa un manat d'esparguera que fa l'efecte de filtre. Evidentment no volem perdre ni una gota d'aquest futur vi, per això posem la brisa al brescat de la premsa i ho anem esprement perquè tot el que raja vagi a parar al clot.

Quan penses que tot està fet, t'adones que encara hi ha alguna cosa pendent. Hem de tenir les antigues botes de roure i castanyer a punt, han d'estar netes per passar el vi del clot a la bota. Aquesta activitat solem fer-la al setembre, si tot va bé. Comencem per treure la *solia* (pòsit) i fer-hi *estubes* de vi calent (de vegades això es feia amb most). Quan es treuen les *estubes*, que ja són fredes, es posen les botes al setial i s'hi crema el *sofrí*.

Per cert, aquest procés de neteja abans es feia



amb aigua i sal, tant es així que se solien portar les botes a *marc* i es deixaven fondejant a la platja mentre s'anaven *baldejant*.

Bé, ara que tot és a punt, ja es pot passar el vi del clot a la bota. Generalment acostumo a encetar-la pels volts de Nadal. Això sí, el vi surt sempre de la bota, no embotellem.

Com deia abans, en el moment que penses que tot és fet, just quan tastes el vi, ets conscient que la feina encara continua. A finals de desembre i el mes de gener s'ha de començar a podar la vinya. Guardo les tòries, que serviran per fer els calçots: fan molta flama i ajuden a la cocció. Al febrer llauraré la vinya amb l'*arada loca* per recollir l'aigua de la primavera cap a la soca de la vinya. I, parlant de la terra, jo hi tinc dos tipus de sòl: la gresa i l'argila. He comprovat que la terra argilosa em fa el raïm més dolç. A la primavera ja brota la vinya i per Sant Jordi hi he de posar sofre, per evitar la fumadora (oïdium), al maig faré atenció al mildiu. Ara ja toca calçar la vinya i esperar que floreixi per tornar a repetir el cicle any rere any.

Un any més tornarem a reunir una bona colla de parents i amics amb qui gaudirem de l'estada al camp i brindarem amb el vi de la bota.

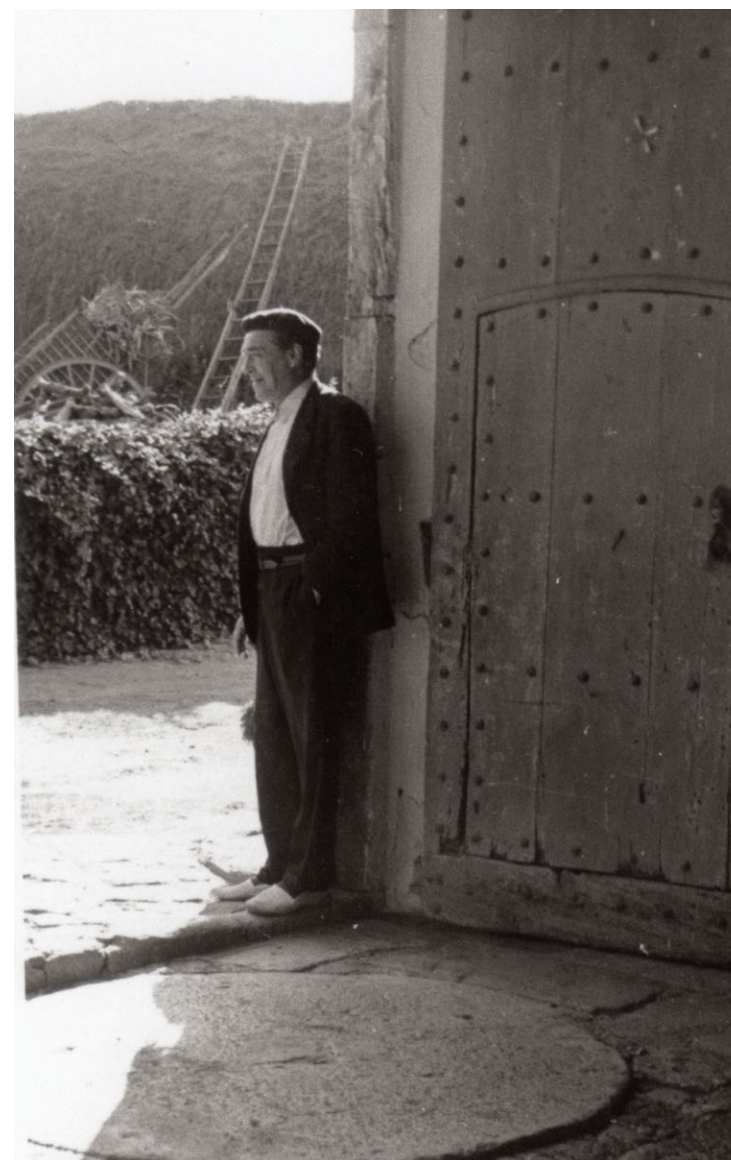
ELS COLORS DEL MEU PAÍS

Fundació Josep Pla.

“Així, jo no tinc la més petita idea de com fou el país a l'època de les vinyes abans de la fil·loxera, i dels olivars, avui en baixa. Només hi queden els cultius de gramínies, els més frescals —quan arriba el bon temps— del blat de moro i de les herbes per al bestiar, les grans taques —al pla de Pals— de les feixes d'arròs i els arbres. I, naturalment, les masies i els pobles escampats. De vinyes, encara en queden algunes, sobretot als aspres, entre els primers contraforts i el pla. Abans de la fil·loxera, el país era segurament fascinant amb el verd dels ceps a la primavera, i a la tardor, quan els pàmpols es dauren. Quan les extensions d'olivars eren més vastes, l'efecte degué ser impressionant, perquè l'olivera sembla un arbre fet exprés per a l'Empordà. En aquest país, sempre hi fa vent, i la tramuntana és l'aire que gira, amb més gràcia, les fulles de l'olivera i projecta sobre el cel l'alternació del verd i de l'escuma blanca, platejada. Quan aquest vent és fluix, la mig gira i fa l'efecte d'una temptativa enjogassada. Quan és irruent i furiós, la copa clara de l'arbre treu una llum frenètica i exasperada, d'un color blau-blanc, d'un luxe d'escuma de cristall, arremolinat, com un cicló eròtic somniat d'una fugacitat que les diferències de pressió del vent tornen variades.

L'Empordà és, abans que tot, un paisatge.”

Josep Pla. El meu país. OC VII, 204



Josep Pla davant la porta del Mas Pla de Llofriu. 1951. Autor John Langdon-Davis. Fundació Josep Pla. Col·l. Josep Vergés

PELOKERO@S

Estilista Perruquera **SANDRA**

972 113 645

sandra r

pelokeras

C/. Torres Jonama, 21
17253 MONT-RAS

	Estiu 2019 Josep Pla, cuina i paisatge . Ruta literària i àpat de cuina tradicional . Vermut literari Josep Pla Informació i reserves: 972305577 www.fundaciojoseppla.cat info@fundaciojoseppla.cat <i>Josep Pla</i> fundació
--	--



EL CAMÍ DELS PASSOS PERDUTS

Crònica negra del camí Ral de Mont-ras i d'altres viaranys propers (part II)

Isabel Corominola Juscafresa

Foto: Núria Clara

Sis mil passos comptabilitza el podòmetre del meu mòbil quan m'aturo a La Granota, barri termenal de Mont-ras amb Palafrugell. En realitat, el meu pas petit i curt deu haver triplicat el resultat d'aquest barem estandarditzat.

He activat el giny digital al camí Ral prop d'on convergeix el terme de Mont-ras amb els de Palamós i Vall-llobrega. El primer pas s'ha esmunyit entre l'ombra de l'ufanós roure que guarda el pont de la riera de Canyelles, i les meves modestes gambades, una a una, s'han endreçat al núvol virtual; passos perduts pels llimbs d'aquest segle XXI.

Tocant de peus a terra sobre el monòton asfalt, he anat observant els llocs on ocorregueren desgràcies de trist record. Aquelles que en segles passats quedaren registrades en els llibres parroquials de Sant Esteve de Mont-ras.

He passat pel pont de la Llosa on vam deixar mals records en l'últim número de la revista. No gaire lluny d'aquest indret s'hi perpetrà un crim que conté elements susceptibles de fonamentar la llegenda més famosa de Mont-ras: la llegenda del Crit. El rector en fa una descripció real, nua, sense ornaments èpics ni filigranes de llegenda: "Avuy que contam a 21 de agost de l'any 1660 fonch soterrada Eularia Llorens, doncella, en nostre sementiri de Monras y no rebé sinó lo Sant Sagrament de la Extremaunció perquè los moros en la nit

vingueren en lo mas Galdós y prengueren dos germanes y se les aportaren y quant foren en lo pas del Albi dita Eularia no volguer passar, y vist los moros que no volia passar la varan matar ab cops de alfange y la trobaren en lo quintà, fonch li fet lo Cos present ab dos preveres ab l'Ofici de pobre..." L'Eulària tenia 24 anys, era nascuda el 24 de gener de 1636, filla de Francesc Llorens, pagès de les Vidales i d'Elisabeth. La seva germana, Magdalena, era nascuda el 21 de setembre de 1638.

No he trobat cap referència en el llibre d'òbits sobre la Magdalena Llorens, la germana també segrestada i res se sap del seu destí. Potser fora embarcada a la cala del Crit? Incerteses enmig d'escenaris reals com el Mas Galdós, la riera Aubi i el barri de les Vidales (situat a l'entorn del puig Valentí i el Mas Mortera).

Assumptes parroquials

La conservació de les esglésies es nodria en gran part de la voluntarietat dels feligresos. L'Antoni Llorens, avi de l'Eulària i de la Magdalena, les noies segrestades, va ser padrí i benefactor de les campanes de Sant Esteve de Mont-ras, beneïdes el 16 de setembre de 1607, molt abans del naixement de les netes.

Tot apunta que un acte vandàlic perpetrat el dia de Sant Isidor (26 d'abril) havia endarrerit l'acte de benedicció, així ho explica el rector Antich Pagès: "...les

campanes foneren y se buydaren en que lo dia de sant Ysidor venint de la professó de Sant Sebastià martir, Pera Barrull, fill de Steve Barrull, estant per jover (masover) al mas Galli, y vuy de misser (lletrat) Brugarol. La reventa y trancha per sa desgratia. Y després, per persuassió dels preveres y d'alguns síndichs se foneren de nou. A bé que hi ha agudes moltes dades y presents, y també hi agué alguns síndichs poch temerosos de Deu Nostre Senyor que non lloaren."

Els síndics que s'implicaren en la reconstrucció de les campanes van ser: "Antich Pagès, Monserrat Llampis, preveres; Monserrat Roquer, Blay Matteu, Damià Riera, Antoni Llorens, padrí de la una, Barthomeu Pruneda, Antoni Parals de la Riera, essent obrer Antoni Pagès, teixidor, y Salvi Rocas." Els padrins foren: "de la campana maior, Antoni Parals de la Riera y la comare Margarida, muller dels senyor Antoni Forner, se li posa el nom Sant Steve y Sant Abdon. Y de la menor, a la qual li fonch posat nom Sant Jauma y sant Nen.Reys, foren padrins lo senyor Antoni Llorens del mas y veynat de les Vidales, y Antiga, muller del senyor Monserrat Roquer de les Arenes de dita parrochia, les quals fone y buyda mestre Miquel Calça, natural de la vila d'Olot..."

Queda sense justificar l'acció del jove Pere Barrull. Aparenta més tractar-se d'una bravata o malifeta que no pas d'una causa accidental. En tot cas no es pot saber si la desgràcia que ocorregué, dos anys abans, al seu pare, Esteve Barrull, podia haver afectat el comportament del jove.

Els detalls d'aquell lamentable fet succeït el 4 de setembre de 1605, a cap Roig, es poden recopilar gràcies a l'anotació que figura aquell mateix dia en el *Dietari memòria del fons Fina (1597-1605)* i al registre del llibre parroquial del rector de Sant Esteve de Mont-ras, set mesos després, quan es feren els funerals per a Esteve Barrull, el 19 d'abril de 1606.

Aquell 4 de setembre uns corsaris desembarcaren a migdia de cap Roig, probablement atracaren els seus vaixells a la cala d'en Massoni; havien arribat en quatre fragates, quasi totes de setze bancs. Segons conta el rector, els moros sorprengueren un grup de quatre mont-rasencs que feien guàrdia dalt del puig Robí. S'endugueren presos Esteve Barrull, *jover* (masover) del mas Gallí, que era propietat de misser Brugarol; Pere Rossich, fill de Montserrat Rossich, i Bernat de Casassus, francès que estava de mosso aprenent l'ofici de teixidor de vauma (malva) a Can Vidal. Només un, en Sais, que estava desvetllat, es va poder escapar. Set mesos després d'aquest segrest, el rector de Mont-ras feia el funeral per Esteve Barrull, donant per fet que aquell masover hauria perdut la vida arran d'aquell succés, segons en fa relació

el lletrat Brugarol en una carta lliurada al rector des de Barcelona.

Tot caminant i fent càbales sobre tantes dissorts, veig despuntar la corsera de la Torre Simona. Minoro el pas i faig canvi de registre davant aquesta emblemàtica torre, rememorant el mal final de Josep Juanals Torroella, el 3 de març de 1838: "falleció de resultas de unas heridas que le dieron debajo de la Torre Simona a la Carretera Real de ir a Palamós, mentres que ditxo José iba a Misa Matinal (lo que es mas de sentir) edad 40 años poco mas o menos, no pudo recibir mas que el Sacramento de la Extremaunció...". El rector emfatitza el sentiment de pèrdua per un feligrès bon complidor del tercer manament. Distinció que no profereix l'endemà mateix quan moria Josep Vilar Romaguera, de 26 anys, també a causa d'una ferida. El registre per a aquest jove va ser ben exigü.

Tot just posada a ponderar els judicis del clero deixo sense comentari la dràstica ordre registrada el 7 de gener de 1881, que afectava les despulles del jove mont-rasenc Jaume Arenas Gallicó, solter de 23 anys:"...Resistióse y negóse en su última enfermedad á recibir los Santos Sacramentos de la Iglesia y al día siguiente á su muerte dióse á su cadáver sepultura fuera del Cementerio, por haberlo así ordenado la Autoridad superior eclesiástica..."

Festes de mal pair

Era la diada de Sant Joan de l'any 1598 i en Pere Jonama sortia de bon matí de Mont-ras. Es dirigia cap al Mas Mauri (avui dit Mas Oliver), de Sant Joan de Palamós, a ca la filla. Aquest mas està situat entre la platja de Castell i la de la Fosca, just darrere el Mas Juny, de S'Alguer. Una vegada més, deixem el relat a mans del rector de Mont-ras, Antich Pagès: "A 26 de juny de 1598 fonch soterrat lo senyor en Pere Junama, pagès de la parrochia de Sant Esteve de Montras al qual lo dia de Sant Joan de juny de dit any sen anà de matí a casa de Antoni Mauri, de La Fosca, son gendre, y aquí esmorza ab molt contento y los de casa sen anaren a Sant Joan a la Misa y dit Junama resta en casa y així en aqueix punt vingueren dos fustes de moros y anaren a casa den Mauri y sen anaren al dit Pere Junama y a dos minyonas y com foren al cap del Riu de Castell, lo dit Junama no volia seguir y aqui los moros lo mataren a metolladas y després lo aportaran a Montras a soterrar..."

Curiós com reaccionen les víctimes davant la riera: com si es tractés d'un pas de no retorn es resisteixen a franquejar-la; igualment succeí en el cas de l'Eulària Llorens. Decisió funesta en ambdues ocasions.

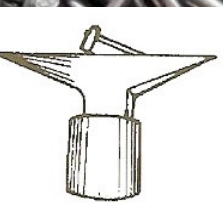
MARIA CINTA CUGAT

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

Promediter, s.l.

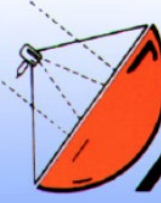
PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

Carrer Torroella, 116 C
17200 - Palafrugell
Telèfon 972 30 51 54
promediter@telefonica.net



**SERRALLERIA
ALSINA**

C/ Torres Jonama, 60 - 17253 MONT-RAS Tel / Fax: 972 30 29 96



DISTRONIC

Llavia i Serra 26 Tel. 972611260
17200 Palafrugell
www.distronic.tv
distronic@distronic.tv

td
td

PARTNER
KNX

CERÀMIQUES

La Ciutadella

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

Narcís Gaviña
PINTURES



Mòbil 609 41 51 01
C/ Pujada Cucala, 22
17253 MONT-RAS

Santificar la festa va salvar part de la família, a excepció d'en Pere Jonama, el malaurat mont-rasenc, i les *dugues* nenes segrestades; una d'elles era la seva neta. Gent confiada devien ser els del Mas Mauri quan ningú va preveure el perill tot i tenir una torre de guaita i defensa adossada a la casa -segons l'historiador Pere Trijueque, l'any 1395 Berenguer Mauri va demanar permís al batlle de Palamós per a construir la torre-.

Es poden trobar més referències d'aquest fet en el llibre *Pirates, esclaus i captius a Palamós*, de Pere Trijueque. Col. Guspies, 1. Palamós, 1999. L'investigador palamosí esmenta que les *dugues* nenes preses duïen per nom Margarida. Una era la neta de Pere Jonama, tenia quatre anys i era nascuda al Mas Mauri; l'altra era la filla d'Antoni Massoni, del Mas Massoni, dit també Mas Pepó de La Fosca. Aquesta nena tenia onze anys, era nascuda el 8 de febrer de 1587 i acabà en parador ignorat. Els segrestats eren objecte de rescat o eren venuts com a esclaus. Trijueque apunta que: "en aquella època una persona era valorada en terme mitjà en unes 100 lliures catalanes".

El que segurament ningú s'espera és trobar, onze anys després, la Margarida Mauri acabada d'arribar al mas. El rector de Sant Joan de Palamós, Antic Roquer explica el periple d'aquella nena pel Magrib en mans del corsari anomenat Morato Portugués. Les *dugues* nenes van ser portades a la ciutat d'Alger, on varen estar sis mesos. A partir d'aquí la crònica continua només amb la

Margarida Mauri, que fou traslladada pel seu amo a la ciutat de Tetuan, on va estar nou anys i sis mesos, Segons relata el rector de Sant Joan: "...perdent la memòria de que part era ni qui eren ses pares. Fou rescatada, el mes de desembre de 1607, per la Redempció de Sevilla, pel frare Joan Gutiérrez, de l'Ordre de Nostra Senyora de la Mercè". (Segons es pot llegir en el llibre de Pere Trijueque: "Els frares de la Mercè es van fer famosos per la gran quantitat de rescats aconseguits. Aquest orde mantenia contactes amb els pirates d'Alger i Marroc amb els quals negociava el pagament dels rescats". També he trobat informació sobre aquest orde en un treball de Pedro Porras Arboledas, on es diu que "A aquest orde, des de molt antic, i per privilegi reial se li concedien donacions d'obres pies per a rescatar captius en terres d'infidels. Aquest privilegi va ser renovat pel rei Felip III, l'any 1601. Es sospitava però que els recursos de les obres pies servien més per a benefici de les persones que els administraven que no pas per a la finalitat a la qual anaven destinats". (pdf: Los privilegios reales de la Orden de la Merced en Castilla (1289-1500), Pedro Andrés Porras Arboledas, catedràtic de la Facultad de Derecho. Universidad Complutense de Madrid, 27-03-2015).

La Margarida, alliberada pel frare, va ser portada a Sevilla per a una estada de dos mesos i després la van traslladar a Puerto de Sant Maria, on seria allotjada a ca la tia del frare, vídua d'un tal Antonio (García). Finalment, a requeriment del seu pare, la Margarida va ser porta-



Mas Mauri, dit també Mas Oliver. Paratge de Castell (Palamós), juny 2019. En primer pla, el mas als anys 70, oli de Narcís Corominola. Autor: Núria Clara

da a Barcelona acompanyada per un seu cosí germà, en Joan Pruneda, de Palafrugell. El rector acaba la crònica del retorn: “Allà son pare y ella anaren a Nostra Senyora de Montserrat y arriben diumenge a la nit, dia de Santa Anna, als 26 de juliol de 1609, de edat catorze anys set mesos y vint y dos dias”.

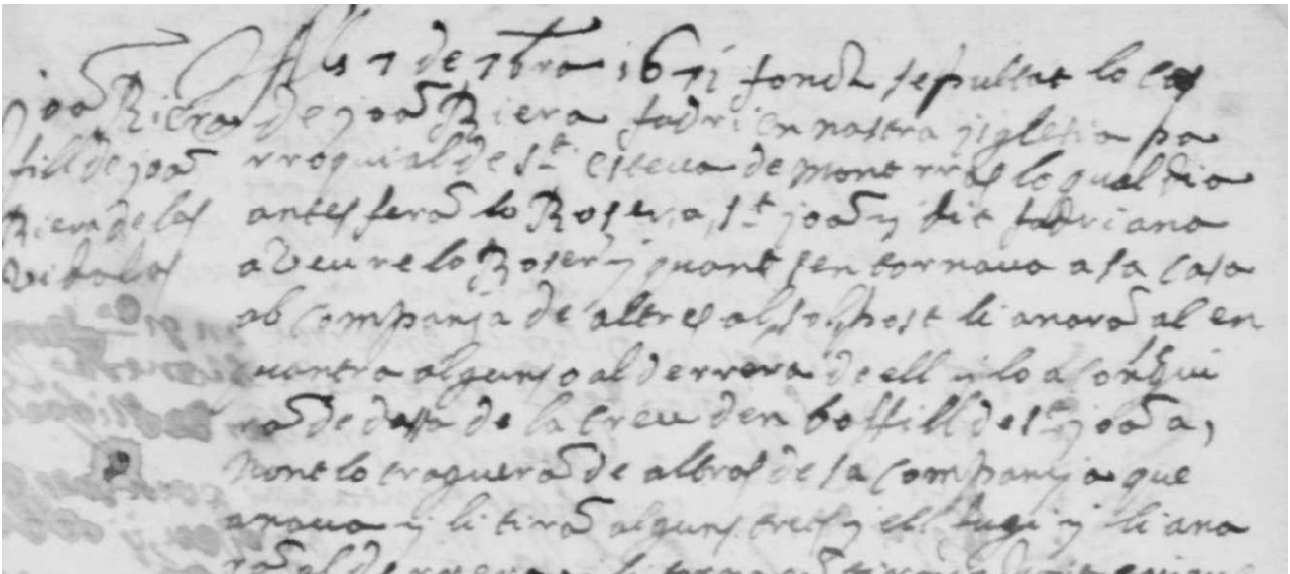
Aquest fantàstic final queda velat per un tel de desconfiança: un lleu dubte que se li presenta al rector a l’hora de certificar la identitat de la Margarida i de donar fe que era la mateixa nena que ell havia batejat i registrat, el 4 de desembre de 1594. Segons explica Trijueque: “...el rector pregunta com es pot saber que ella és la Margarida, filla d’Antoni Mauri, després de tants anys?” El rector ho justifica així: “...de que manera sabe que ella era filla de Antoni Mauri: la y deya lo moro algunas vegades, y quant no fora això, té tanta similitud a sos pares i germans, que bastarà axò per ésser ver que era filla d’Antoni Mauri.” Així i tot, el mossèn fa una breu anotació al marge del registre: “Y ella se anomenava Jiazmin. Judia renegada”. Als segrestats i als esclaus se’ls solia obligar a convertir-se a la religió del lloc de destí i quedaven titllats de renegats en el país d’origen.

Però qui estigui lliure de culpa que tiri la primera pedra. El comerç d’esclaus, durant els segles XV i XVI també era habitual a casa nostra. En el llistat de transac-

cions d’esclaus que facilita Trijueque en el mateix llibre, hi figura un tal Antoni Mauri (es desconeix si podia ser un avantpassat d’en Mauri del mas de s’Alguer): “L’any 1434, el cavaller Jordi de Cremany ven a Antoni Mauri de Palamós un captiu o esclau blanc de set anys anomenat Joan, pel preu de 37 lliures; i l’any 1449, el mateix Antoni Mauri compra un altre esclau o captiu de 18 a 20 anys, al mariner palamosí Lleonard Puig. El 1538, un frare del monestir de Ntra. Sra. de Gràcia, frare Damià Marrufo, intervé en la venda d’una captiva de trenta anys.”

A quatre passes del Mas Mauri, arran del camí que va a Sant Esteve de La Fosca, hi havia el Mas Agustí; avui, aquest mas i les seves terres s’han reconvertit en el Càmping Kings. L’any 1643 va ser escenari de la mort d’un altre mont-rasenc: “Vuy que contam al deu de abril de 1643 fonch sepultat en lo sementiri de nostra parroquia de Sant Steve de Montras y per los preveres de aquella, un fill de Antoni Farrer Almar, teixidor de lli, deiyas Hioseph, lo qual estant en casa del Agustí de la Foscha, comptat de Palamós, y mataranlo de una escopetada (desgraciadament) morí sens rebre ningun sacrament, de edat de desaset anys...”

El següent registre no conté cap element històric ni bèl·lic, tampoc tracta de cap accident ni de malaltia sinó que tot apunta a una baralla o potser a un crim pas-



Joan Riera (1671): <https://www.familysearch.org>

sional. Prenem alè abans de reprendre el pas: la descripció del mossèn pot ferir sensibilitats, que quedin avisats els lectors.

“Als 7 de octubre de 1671 fonch sepultat lo cos de Joan Riera, fadrí en nostra iglésia parroquial de Sant Esteve de Montras, fill de Joan Riera de Les Vidales, y lo qual dia antes, feran lo Roser a Sant Joan y dit fadrí anà a veure lo Roser y quant sen tornava a la casa ab companyia de altres, al sol post, li anaran al enquantra alguns o al derrera de ell y lo aconseguiren de dalt de la Creu den Boffill de Sant Joan, a hont lo tragueran del bras de la companya que anava y li tiran alguns trets y ell fugí y li anaran al darrera y li tornaran a tirar a hont caigué y finalment li tiran al cap y lo servell salta de dit cap na mont, no rebé ningun Sagrament. Eius anima requiescat in passe.”

Aquest noi que moria de manera extremadament violenta en el camí Ral de Sant Joan de Palamós, la diada de la Mare de Déu del Roser, era el noi de Can Riera de Les Vidales (Mas Mortera). El rector de Mont-ras va precisar el lloc exacte del crim: la creu d’en Boffill. Gràcies a la col·laboració de l’historiador palamosí Pere Trijueque podem situar aquest punt negre a la cruïlla del Mas Xec (antigament dit Mas Boffill) arran del camí Ral, en el paratge de Caseslles, de Sant Joan de Palamós. També gràcies a Pere Trijueque i a la consulta de la col·lecció Guspíres, especialment als dos volums que Trijueque dedica als Masos de Vila-romà, i al *Termenal de Palamós* he trobat una interessant descripció del Mas Mortera i la toponímia del seu entorn. Es poden consultar a <http://www.palamos-santjoan.org/htms/publicacions.html>

Ara toca el torn a un heroi mont-rasenc. És ben conegut el cruent atac i el posterior saqueig a la vila de

Palamós perpetrat per l’estol corsari format per vint galeres enviades pel pirata Barba-rossa, el 7 d’octubre de 1543. La crònica del llavors notari de Palafrugell, Antich Brugarol Codina deixa constància de la participació del mont-rasenc Esteve Massot en la milícia organitzada a Palafrugell, formada per dos-cent homes, que acudí en defensa de la vila de Palamós: “Y quan fórem al lloc de Sant Joan ja les galeres batien la vila de Palamós ab grans bombardes. Y així batent dita Vila, nosaltres entràrem en dita vila. Y no trobàrem sinó vint-y-sinch hòmens de Palamós. Y ensemps ab ells batàllarem ab los turchs. Y fou-nos forçat deseparar dita vila, y així exírem d’ella molt desmandats.” L’endemà, Antich Brugarol, torna al lloc dels fets: “Y de nosaltres restaren en dita vila los hòmens següents, los quals moriren en dita vila, y molt cruelment los trobàrem lo dimarts après morts:..Steve Massot, de Mont-ras...” Altres integrants d’aquell some-

tent, fets presos o morts pels corsaris, sembla que eren de Palafrugell: mossèn Joan Andreu, prevere; Pere Roig, Gerònim Soler, Antoni Bofill i Joan Serra. Es pot llegir la crònica sencera en els llibres: *Pirates, esclaus i captius a Palamós*, de Pere Trijueque. Col. Guspíres, 1. Palamós, 1999. I també, *Pirates, corsaris i torres de moros* de Jaume Noguer i Agustí Alcoberro. Quaderns de Palafrugell. 1998. editat per Ajuntament de Palafrugell i Diputació de Girona.

La solidaritat del poble de Mont-ras torna a aparèixer en el llibre de Pere Trijueque on esmenta que l’any 1591 gran quantitat de gent de Mont-ras, Vila-romà i Palafrugell van ser fiadors de Joan Oliu, àlies Canyet, casat amb la propietària del Mas Canyet del Bosch, quan aquest demana un préstec de 600 lliures per al rescat del seu pare, Pere Oliu; de la seva mare, Margarida; de la seva muller, Maria Canyet, i de la seva germana, Anna Oliu, els quals estaven captius dels moros d’Alger.

LAMPISTERIA



JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)



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

Carnisseria



C/ Torroella, 144
17200 Palafrugell (Girona)
carnisseriacanribas@gmail.com
Whatsapp: 650 888 745

@can_ribas

/CanRibas2019



MAYPE

DEIXA' T PORTAR!

TRANSPORT PUNTUAL, PORTA A PORTA, SENSE PREOCUPACIONS

Serveis personalitzats de qualitat, a preus assequibles, amb conductors professionals



TRASLLATS A / DES DE AEROPORTS, ESTACIONS DE TREN I PORTS
Et recollim puntualment al lloc indicat.

EMPRESSES

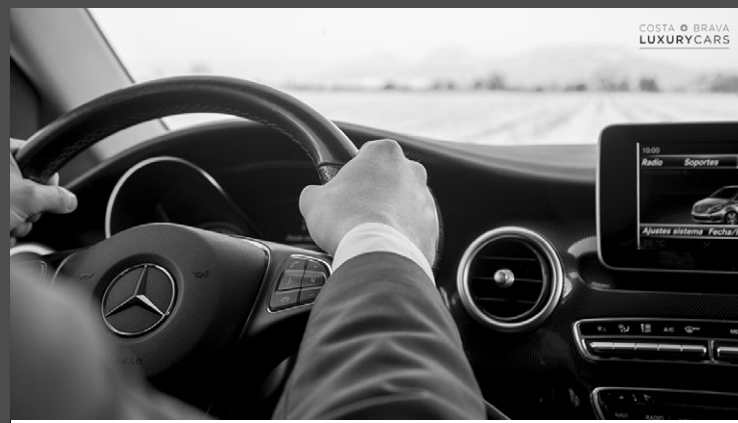
Beneficia't de la nostra experiència logística perquè la organització de les teves reunions i esdeveniments sigui tot un èxit.

TURISME ACTIU

Especialistes en trasllats de golf, neu, ciclisme i senderisme. Tenim els recursos necessaris per el desplaçament tant de grups com individuals.

COSTA BRAVA
LUXURYCARS

Lloguer de cotxes de luxe amb conductor a la COSTA BRAVA



TRASLLATS A / DES DE
AEROPORTS, ESTACIONS I PORTS



DISPOSICIONS DE LA
FLOTA EL TEMPS QUE NECESSITI



ASSESSORAMENT DE FORMA
PERSONALITZADA PER EVENTS

COSTA BRAVA
LUXURYCARS

C/Lluís Companys, 4 - Local 1
17200 Palafrugell (Girona)
T +34 872 22 02 02
info@costabraluxurycars.com
www.costabraluxurycars.com



“Viatjarem amb un cavall alat...”

Deixem Mont-ras lluny, molt lluny, travessem l'oceà i ens plantem a Cuba. Anem “cap a racons inexplicables”, exactament, al *Cementerio general del Campamento de Monte Cristo*, a La Habana, el 14 d'agost de 1864, quan aquell fossar acollia les restes d'un noi de Mont-ras que aleshores tenia 22 anys, en Salvi Frigola Colom, fill de Josep i de Rita. En Salvi era soldat del Primer Batalló d'Infanteria de Marina.

“Vaig anar a trobar camins de foc”, continua l'estrofa musicada pel grup menorquí Ja t'ho diré, però el nostre soldat en comptes de bregar amb foc enemic, va topat amb una altra realitat, la temible febre groga, malaltia endèmica dels països tropicals. El decés d'en Salvi quedà certificat des de La Habana pel capellà d'aquell campament, Silvestre Pérez de Lerma, i pel comandant del seu batalló, Miquel Moreno Pérez. En dona fe el comunicat oficial annexat al registre parroquial de Mont-ras.

Ja som a l'últim paràgraf, enrere deixem desgràcies i dissorts i, com va fer Faust escudat pel pèrfid Mefistòfil, ambdós plançons del gran Goethe, ens acomiadem de la nostra jove Margarida. Retornem d'una llarga travessia, després de veure les debilitats humanes, aterrem al nostre petit cementiri, principi i fi de les nostres històries. Sota el campanar de Sant Esteve de Mont-ras retem homenatge a la pobra gent que figura en aquestes pàgines. Ens servim de les paraules d'un coetani de molts d'ells, que va excel·lir reflexionant sobre el sense sentit de la vida i la mort:

Demà, i demà, i demà,
S'esmuny poc a poc en aquest pas insignificant
del dia a dia fins l'última síl·laba del temps escrit.
I tots els nostres ahirs han aclarit il·lusos el camí cap a la mort fosca.
Fora, apaga't, breu candela!
La vida no és sinó una ombra errant;
un pobre comediant que fatxendeja i consumeix la seva hora dalt l'escenari.
I en acabat, no se'l sent més.
És un conte explicat per un idiota, ple d'enrenou i fúria,
que res significa.

William Shakespeare (1564-1616).
Macbeth, Act V Escena V.

Una còpia de la crònica d'Antic Brugarol Codina del saqueig de Palamós el 1543, datada del 1730, la teniu a l'abast a:
<http://www.serveiarxiumunicipalpalamos.cat>
(consulta de documents)



Campanar de l'església de Sant Esteve. Cementiri de Mont-ras, juny 2019. Autor: Núria Clara



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 DEDIQUEM: TANCAMENTS PVC I ALUMINI, OBRA NOVA, REFORMES D'OBERTURES (SUBSTITUÏNT MARCS DE FUSTA, PERSIANES, PERSIANES MOTORITZADES, 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, TARIMES 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)



REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Serveis:

Alarques. 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. Bombes. 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.
- Assessoram 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



Husqvarna



HONDA



FENT RUTA PEL NOSTRE PASSAT

Josep M. Farreró



Jo no comprenc que es pugui passar pel costat d'un arbre sense sentir-se feliç mirant-lo.

Príncep Myshkin a L'Idiota, d'F. Dostoyevski

Font Rovellada. Autor: Josep M. Farreró

M'identifico amb aquesta frase i aprofitant el tema central del número d'aquesta revista, constato que en les passejades que periòdicament organitzo amb una colla de *corriolers* pels entorns del Baix Empordà, sempre tinc en consideració els itineraris que puguin lligar els valors patrimonials, paisatgístics i botànics del paratge. De fet, el valor botànic sempre hi és, fins i tot en els llocs més erms. Sempre hi trobarem una mal anomenada mala herba que representa una reserva de la biodiversitat i que acostuma a viure en ambients humanitzats, com pot ser la vegetació arvense (camps de conreu i marges) o la vegetació ruderal, pròpia de llocs alterats, degradats amb runes o deixalles.

Crec que no s'hauria de perdre el coneixement local de les plantes silvestres, algunes d'elles medicinals. És una saviesa popular que s'ha transmès de generació en generació, oralment, a través de remeis, receptes o dites populars. I si no es recull es perdrà. Algunes herbes són útils per elaborar una bona amanida, per fer una infusió o afegir-les als plats que cuinem. Per tant, seria interessant

iniciar una recerca per recopilar tot el que fa referència a l'etnobotànica local (usos culinaris, curatius, etc.) amb entrevistes fetes a persones grans que tenen coneixements ancestrals i que els han après dels seus avantpassats. Sense oblidar els fruits silvestres (aranyó, nabiu, pometa de pastor, mora d'esbarzer, gavarra, gerd, maduixa, grosella, saüc, serva, murtró, etc.) els quals tenen alts continguts en sucres i se'n poden obtenir confitures, melmelades, compotes, geles, xarops i licors.

Una altra proposta, per estudiar, seria bastir un banc en forma de viver per escollir les varietats antigues o tradicionals d'arbres fruiters i hortalisses locals (oliveres, ametllers, figueres, etc.) que són elements que es relacionen amb un paisatge determinat i unes tècniques i oficis artesanals emmarcats en un entorn concret. Aquests elements també formen part de la identitat d'un territori.

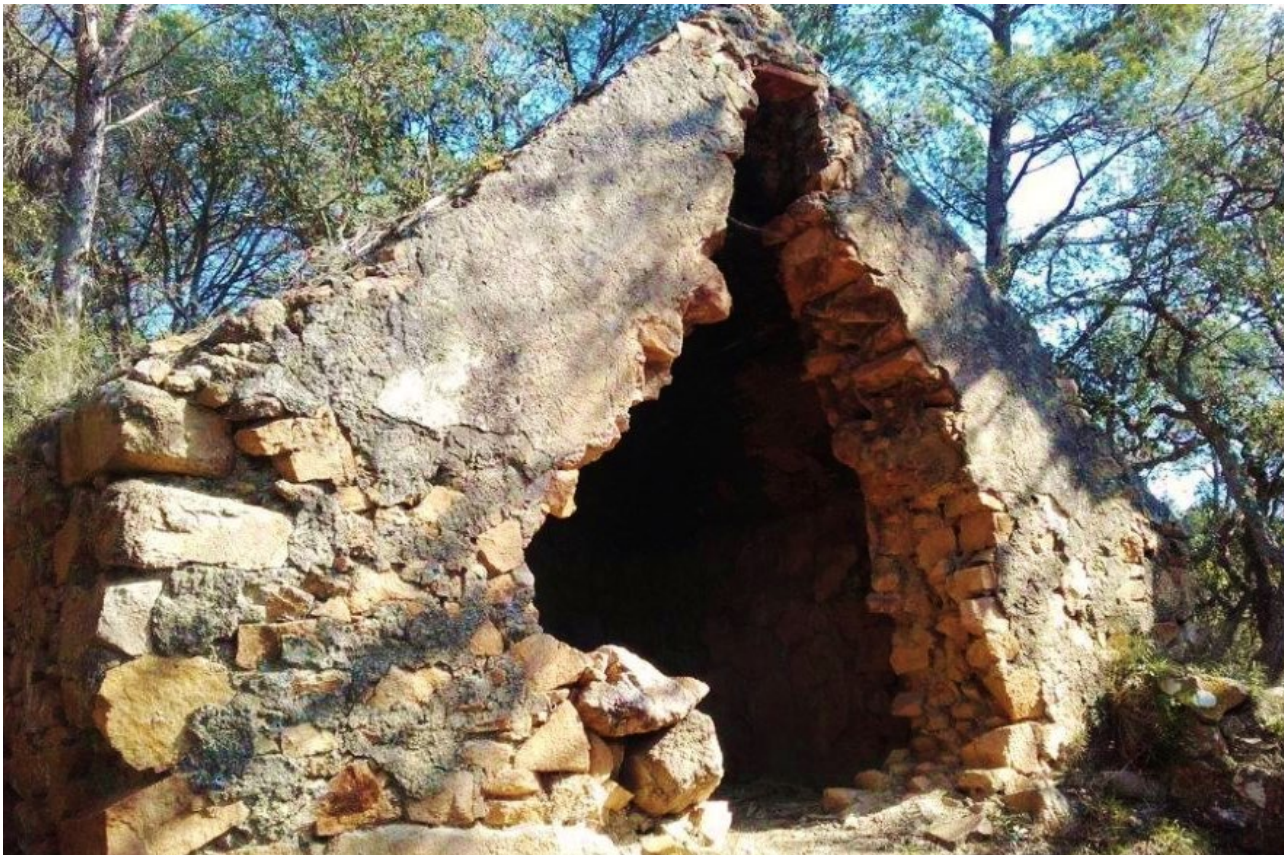
Els estudis científics de *El reino ignorado* de David G. Lara i *Sensibilidad e inteligencia en las plantas* d'Stefano Mancuso demostren que tot i que mirem les plantes com

a éssers insensibles i passius quan les trobem per camins, boscos, parcs o jardins, en realitat són éssers extraordinaris que observen i es comuniquen, capaces de recordar esdeveniments, enganyar, defensar-se dels seus depredadors, adaptar-se a les condicions climàtiques més extremes, associar-se amb tot tipus d'organismes, caçar petits animals, etc. Això els ha permès colonitzar tots els ecosistemes del planeta.

Després d'aquesta introducció, ara sí, iniciem l'itinerari previst: Mas Batllia per la font d'en Cruanyes.

El punt de sortida i arribada el situem a la bòvila, al costat de la deixalleria, en el camí vell de Palafrugell a Tamariu. Arribar fins a la font d'en Cruanyes és un passeig. Aquesta font es troba en el paratge d'en Cornellà. Situada en un fondal del curs mitjà de la riera de Tamariu, antigament era coneguda com a font d'en Camós i, anys ha, el seu propietari en comercialitzava l'aigua. Al costat de la font hi havia hagut un cirerer i un roure monumentals. L'anunci del programa oficial de la Festa Major del juliol del 1961 deia: *"Agua de Mesa de la Font d'en Cruañes. Exquisita. Digestiva. Diurética."*

Avui dia, tot i haver-hi un rètol que indica que no és potable, molts vilatans hi van a cercar aigua. Val a dir que està un xic deixada. Un fangueig permanent i algunes deixalles de plàstics, ampolles i papers fan mal d'ulls i li donen un aire trist.



Barraca de pedra seca. Autor: J.Maria Farreró



Forn dels Torrents. Autor: Josep M. Farreró

Creuem la riera de Tamariu i ens enfilem, passant per sota de la barraca d'en Reches, fins a trobar la pista i el corriol que passa pel costat del forn dels Torrents, utilitzat en altres temps per obtenir la pega negra. La pega negra, el quitrà vegetal, i l'oli de ginebró (*juniperus oxicedrus*) són productes derivats del bosc, coneguts i usats per l'home des de temps prehistòrics.

La pega negra sortia de la doble destil·lació (combustió lenta) de la fusta de pi blanc o altres coníferes. En la primera combustió s'obtenia el quitrà de fusta (pega líquida)



Bòvila. Autor: Xavier Grañén

da) i cremant una part dels components més volàtils del quitrà, se'n treia la pega sòlida o pega negra. El rendiment variava segons la densitat de la fusta: d'uns 3.000 kg de fusta s'obtenien 300 kg de pega (rendiment d'un 10%, segons l'*Inventari Ecològic i Forestal de Catalunya*).

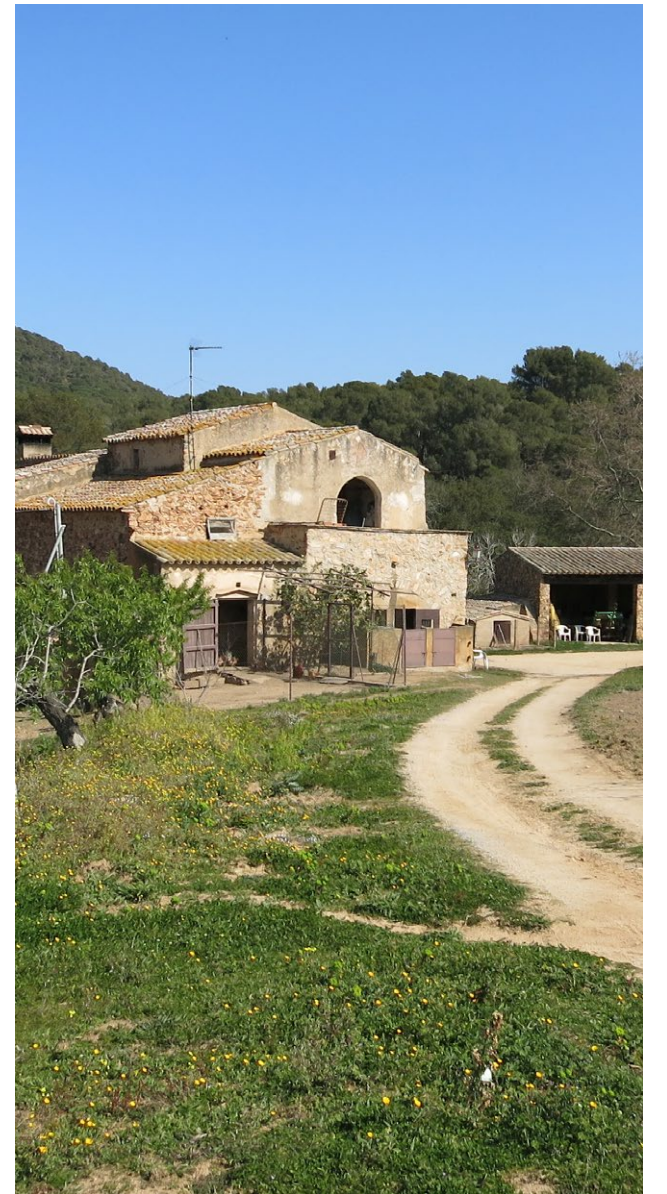
El quitrà (*brea*) s'utilitzava per calafatar embarcacions o per enllumenar torxes, i la pega negra, en la cura d'animals amb malalties de la pell, per immobilitzar els membres fracturats, en la impermeabilització de vaixells, botes de vi, etc.

L'oli de ginebró s'obté destil·lant les baies del ginebró, conegut també com a essència del ginebró, emprat en farmàcia i per aromatitzar algunes begudes.

Els pegaires, igual que els carboners, solien viure en unes barraques fetes de troncs, pedres i fang. Sovint tenien vincles familiars amb les trementinaires de la vall de Vansa (comarca de l'Alt Urgell).

Baixem fins a la riera del Mas Batllia i seguim la riera fins que tornem a enfilar-nos. El bosc és net i la pau hi senyoreja. Un cop a dalt la carena visitem una barraca de pedra, encara en bon estat, i un mirador natural que ens permet veure el mar. És un bon lloc per asseure's i contemplar el paisatge. Seguim la pista en direcció oest fins a trobar el Mas Batllia envoltat d'uns espectaculars suros. A sota, a la riera, la font Rovellada no plora. Una taula rodona i uns bancs d'obra, acompanyats d'uns immensos plàtans d'ombra, respiren solitud i resten immutables. Refem el camí de tornada passant pel costat oest de la barraca d'en Reches fins arribar al punt d'inici.

Salut i cames!



Mas Batllia. Autor: Josep M. Farreró

CONTE

En Tolu, la tortuga mediterrània

Marta Vilà



A la tercera va la vençuda

En Tolu era una tortuga mediterrània i vivia en un bosc de grans alzines sureres i pins. La seva vida era molt tranquil·la, però en el fons del seu cor el que més desitjava era ser un gran aventurer. Moltes vegades escoltava embadalit les aventures que els succeïen als altres animals del bosc. El seu amic, el conill Remill, havia viatjat a molts de llocs, i fins i tot dalt d'un turó havia aconseguit veure el mar. La sargantana Tana també li havia explicat que a la part alta del bosc hi havia unes pedres enormes i que els homes anaven a veure aquell lloc i l'anomenaven el dolmen del Cau de la Guilla.

Un bon dia, en Tolu va decidir fer la seva primera sortida lluny del seu territori. Tots els seus amics estaven molt espantats, perquè en Tolu caminava tan a poc a poc que patien perquè li succeís qualsevol cosa, i varen intentar de totes les maneres possibles que canviés d'opinió:

— Però, ja t'ho has pensat bé? —va preguntar-li en Remill per darrera vegada.

— L'exterior és ple de perills, algun home et pot agafar i se't pot emportar a casa seva, i no et tornariem a veure mai més! —li va dir la Tana, amb llàgrimes als ulls.

— És una experiència que haig de viure! Em fa molta il·lusió i jo també vull anar a veure el Cau de la Guilla —els va explicar en Tolu.

L'endemà al matí, la tortuga va dir adeu als seus amics, els va demanar que no patissin i que confiessin en ell, que no els decebria i tornaria sa i estalvi, ho prometia.

La Tana li va explicar com arribar fins al Cau de la Guilla i li va dir que anés amb molt de compte. I en Tolu, seguint les indicacions de la Tana, es va dirigir cap al Cau de la Guilla. Feia poques hores que caminava quan varen començar a caure les primeres gotes de pluja, seguidament el cel es va posar de color negre i una forta tempesta va fer que en Tolu hagués de buscar un amagatall per protegir-se de l'abundant pluja.

— Sí que he començat bé! —va rondinar, estava molt enfurismat.

Tot el dia i tota la nit va estar plovent i la tortuga no va poder sortir del cau d'un conill on s'havia refugiat.

L'endemà va sortir el sol i en Tolu va prosseguir el seu viatge, estava ben feliç i eufòric. Però la felicitat li va durar poc, perquè el camí s'anà estrenyent i el terreny es va tornar escarpat i rocós.

— Mare meva, on m'he ficat? I quina calor que fa! Tot són pedrotes...

Que a poc a poc avançava en Tolu! I el sol picava de valent, però ell tot i les dificultats no es deixava vèncer. Quan va aconseguir arribar al cim del turó, en Tolu plorava d'emoció, el seu somni s'estava fent realitat. Va passar pel costat d'una vinya, els ceps eren plens de raïms madurs i deliciosos. La tortuga, que estava morta de set, es va acostar per veure els raïms de prop, perquè no n'havia vist mai. I com que eren del mateix color que les mores va decidir tastar-ne un.

— Quina cosa més deliciosa! —va exclamar.

I va començar a menjar raïm sense cap mesura, fins que la panxa semblava que li havia d'explotar. Estava tan tip que va decidir quedar-se a dormir a la vinya, perquè no es veia amb cor ni de fer un pas més.

I quina nit que va passar... Un mal de panxa i un moviment de budells! Però la sorpresa va aparèixer a primera hora: una forta diarrea el va sorprendre.

— Oh no! Només em faltava això: caguetes!

Va reprendre el camí amb moltes dificultats, no es podia quedar més temps a la vinya, temia que algun home arribés i fos descobert. També va pensar que, amb la pudor que feia, cap animal no gosaria cruspitar-se'l, estava fet una pena. Quan ja no podia més, va veure a la llunyania les pedres que li havia dit la Tana i el cor se li va accelerar, era tan a prop d'aconseguir el seu repte! I en el últim tram del recorregut, va aconseguir reunir les forces per arribar al Cau de la Guilla.

— Ho he aconseguit! —va cridar entusiasmat quan era davant del dolmen.

Aquell lloc era magnífic, les pedres eren molt més grans del que s'havia imaginat. Es va sentir invencible, com un superheroï, i va pensar en la gesta que havia aconseguit realitzar ell sol.

I quina sorpresa es va emportar quan va veure en Remill i la Tana amagats a sota el dolmen.

— Què hi feu aquí? —els va preguntar en Tolu.

— Perdona'ns!, és que patíem per tu —va contestar en Remill—. Com que feia tres dies que havies marxat, no estàvem tranquils i pensàvem que t'havia passat alguna cosa.

La Tana també hi va voler dir la seva:

— Tolu, ens has demostrat que ets més fort i valent del que ens pensàvem. I et demano que ens perdonis perquè no hem confiat prou en tu. Vull dir-te que el motiu per què t'hem sortit a buscar és que t'estimem molt!

— Esteu perdonats —va dir en Tolu—. I estic molt content de veure-us! Jo també us estimo molt i m'heu fet molt feliç.

I aquella tercera nit la varen passar tots tres ben juntets, sota el Cau de la Guilla. Va ser el millor regal que en Tolu podia haver aconseguit. Un somni realitzat i la companyia dels seus millors amics.

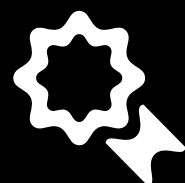
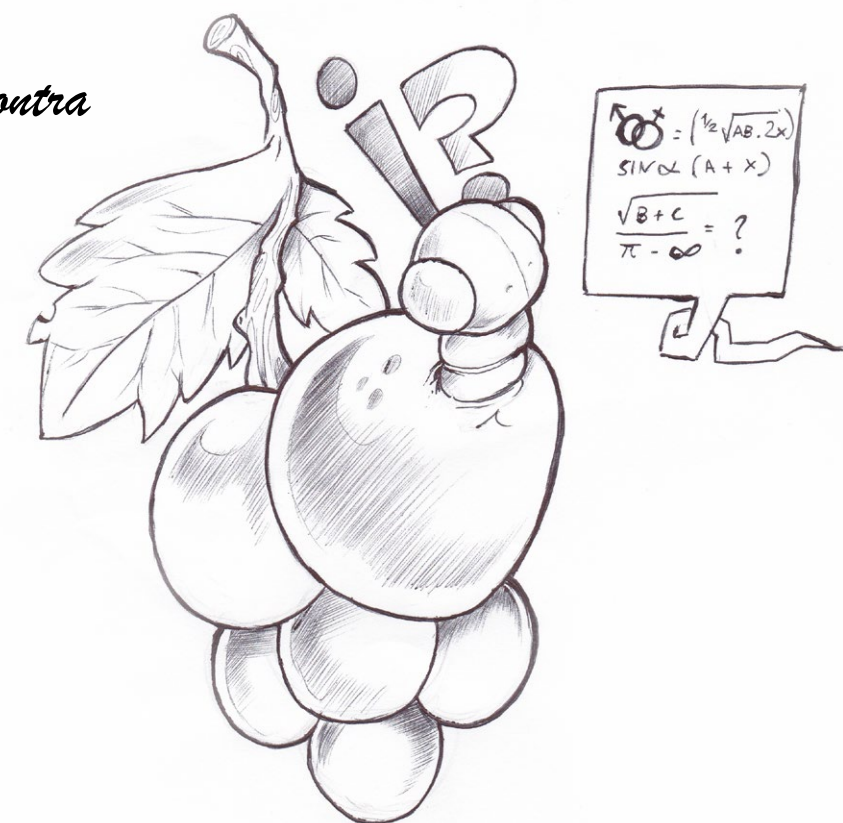
*** No defalleixis en els teus objectius i els podràs aconseguir ***



Il·lustracions: extreptes del banc d'imatges Freepik i muntatge creat per Alexandra Ulpat.

NINOTAIRES

*Un mètode per lluitar contra
el corc del raïm és...*



**Girona
Excel·lent**
Segell de qualitat agroalimentària

**TOTS
ELS SEGELLS
2018/2019**

La Diputació de Girona, a través dels jurats de tast de Girona Excel·lent,
ha reconegut enguany 70 productes amb el segell de qualitat agroalimentària
Girona Excel·lent 2018/2019.
Consulteu-los al web www.gironaexcellent.cat.



Diputació de Girona

**MONT-RAS,
UN POBLE AMB UN PARELL...
DE CODONYS!**



GASTRONOMIA

LES FIGUES

Fer confitures és transformar la fruita de temporada per poder-la menjar fora del seu temps, cosa molt millor, més saludable i més natural que degustar aquelles fruites que ens arriben de l'altra banda de món. En una confitura són importants els ingredients, el temps de cocció i la forma de conservar-ne el sabor i el color. És un procés fàcil i relativament ràpid. L'èxit de les confitures depèn sobretot de fer-les amb una adequada proporció de sucre i de fruita, i que la cocció sigui justa i precisa.

Hi ha 3 elements a tenir en compte per aconseguir unes confitures de color clar, brillant i de gust subtil: el sucre, la pectina i l'acidesa, que formen el *triangle màgic* de les confitures, segons em va ensenyar Pere Castells, químic i investigador de qui he après a fer una confitura ben feta, que no vol dir que agradi, perquè això ja no depèn de la ciència sinó del gust particular de cadascú. Dins del *triangle màgic* hi ha fruites, verdures, flors, herbes aromàtiques, espècies, bolets, algues... De tot es pot fer una confitura.

Georgina Regàs

CONFITURA DE FIGUES

- Escapceu les cues de les figues i els trossos de pell tacats, per tal que us quedi 1 kg de figues netes.
- Talleu-les per la meitat i cada meitat a trossos petits.
- Macereu-les amb 100 g de sucre i deixeu-les un mínim de 3 hores o d'un dia per l'altre perquè deixin anar el suc.
- Poseu-les al foc i deixeu-les coure uns 15/20 minuts, tapades i a foc baix, fins que siguin toves.
- Afegiu-hi 300 g de sucre i una beina de vainilla oberta al llarg, remeneu-ho perquè quedi el sucre ben desfet i deixeu-ho coure 10 minuts.
- Tireu-hi el suc d'una llimona i acabeu-ho de coure uns 5 minuts fins aconseguir el punt, tot remenant perquè no s'enganxi.
- El refractòmetre ens permet mesurar els graus Brix (contingut de sucres), que ha d'arribar a 105°C. Però el mètode clàssic i tradicional que no falla mai consisteix a tirar unes gotes de confitura sobre un plat fred. Si a l'inclinar el plat la confitura no rellisca i qualla, vol dir que està al punt de confitat. Si no, s'ha de continuar la cocció.
- La confitura s'ha d'empotar en calent, quan encara es líquida.
- Ompliu els pots nets i completament secs fins a dalt de tot, procurant que no hi quedin bombolles d'aire. Abans de tapar-los, tirar-hi unes gotes de brandi o de ginebra és una fórmula excel·lent per eliminar aquestes bombolles. Després es netegen les vores del pot amb un drap amarat amb el mateix alcohol, mai amb aigua, perquè agafa humitat i pot fer malbé la confitura.
- Un cop tapats els pots cal capgirar-los per fer-hi el buit. També es poden esterilitzar bullint-los en una olla, al bany maria, durant uns 20 minuts.
- Finalment, és important etiquetar les confitures amb el nom de la fruita i la data en què s'han fet, i guardar-les en un lloc sec, fresc i amb poca llum.
- Si no esteu gaire impacients, deixeu-les reposar un mínim de 8 o 10 dies abans d'obrir-les, s'assenten i milloren el sabor.
- Com que la confitura feta a casa no porta conservants ni colorants, es pot fer malbé de seguida, per això un cop oberta s'ha de conservar a la nevera un màxim de 4/5 setmanes, després va perdent el gust.



Confitura de figa. Autor: Xavier Grañén

FIGUES AMB PORTO O VINAIGRE DE MÒDNA (alcohol)

- És una versió *emborratxada* de la confitura de figues.
- Traieu les cues d'1 kg de figues i talleu-les per la meitat.
- Deixeu-les en remull 24 hores amb tres parts d'aigua i una part de Porto, que quedin cobertes.
- Poseu-les a coure una 1/2 hora fins que estiguin toves.
- Tritureu-les amb el passapuré o la batidora.
- Torneu a posar la cassola al foc i quan arrenqui el bull afegiu-hi 400 g de sucre.
- Seguiu la cocció 1/4 d'hora.
- Afegiu-hi el suc d'una llimona i acabeu de coure-ho uns 5 minuts fins aconseguir el punt, remenant perquè no s'enganxi.
- Al final tireu-hi 1dl de Porto, remeneu-ho bé i apagueu el foc.

AMB QUÈ ES MENJA?

La confitura de figues no té una finalitat més bona que la d'acompanyar el foie fresc. També es pot afegir a una vinagreta, acompanyar un formatge fresc o un recuit.

No hem de considerar les confitures com un mite perdut sinó que les hem de descobrir, van sorgir de la necessitat de conservar tot l'any la fruita de temporada. Avui dia teòricament no n'hi ha cap necessitat, ja que tenim a l'abast qualsevol fruita i altres sistemes de conservació. Però fer una confitura és sempre una aventura, una experiència, una festa i, com tota operació culinària, té un punt de màgia i fins de ciència. És un art subtil, imprevisible. Preparar una confitura, tastar-la, regalar-la a un amic és el primer pas per a fer sinó un món millor, al menys, un món més dolç.



Logurt de foie amb m27 confitura de figues i xocolata. Festa del 10è Aniversari del Museu de la Confitura 2014. Presentat per Isaac Sabrià, SalaGran - Llofriu Foto: Fiona Morrison



Camí del Mas Resplandis, 7 - Poligon Industrial Riera d'Esclanyà
17213 Esclanyà (Girona)

T. 972 61 24 26 - F. 972 61 24 62
jabonester@xarxacontrol.es



Parlar

amb el banc
on vulguis
i quan vulguis



Patrocinador de
l'Equip Olímpic



CaixaBank

Escoltar Parlar Fer

Estar a prop de les persones ens fa diferents

Escoltar, parlar i fer. Tres paraules que defineixen el nostre compromís amb tu. **Escoltar és el primer pas per conèixer-te. Parlar on vulguis i quan vulguis, per cercar junts les millors solucions. I sobretot fer, que ens porta a continuar innovant i a contribuir a una millora responsable i sostenible de la societat.**

Més informació, a www.CaixaBank.cat/EscoltarParlarFer