

La Torre **FERRERA**

A photograph of two horses in a field. The horse in the foreground is white with brown spots and is grazing. The horse behind it is white. They are in a field with dry grass and some green plants. There are trees in the background.

Les xemeneies industrials de Mont-ras
Els animals de peu rodó
Històries d'aquí i d'allà

FESTA MAJOR MONT-RAS

28, 29 i 30
de juliol

2023

DIVENDRES 28

A la Plaça de l'Església
A les 22.00h

HAVANERES I CREMAT
GRUP ARJAU

DISSABTE 29

A l'aparcament de l'Ajuntament
A les 8.00h

CAMINADA SALUDABLE

Dins del programa d'Activitat Física de Dipsalut.
Confirmar assistència al 677 02 84 14 (Estela)

L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol acte per causes alienes a la seva voluntat. En cas de mal temps, els actes d'exterior es traslladaran al pavelló poliesportiu municipal. Els actes realitzats al pavelló tindran servei de bar. Tots els actes de Festa Major són gratuïts, excepte la degustació de cuina catalana. L'ús d'una taula i 6 cadires té un cost de 20€ per dia, s'han de reservar al propi recinte (no prèviament a l'Ajuntament).

Organitza:  Ajuntament de Mont-ras Amb el suport de:  Diputació de Girona

Col·laboren:   

DISSABTE 29

A la Plaça de l'Església
A les 17.00h

ANIMACIÓ INFANTIL I
FESTA DE L'ESCUMA AMB
SET DE SO

Al camp d'esport la Ciutadella
A les 17.00h

TORNEIG DE FESTA MAJOR DE
BITLLES CATALANES

Inscripcions fins el 27 de juliol al
670 934 331 (Victòria) o 638 924 404 (Jordi)
Col·laboren "Els Cremats i Alls Secs Piquen"

A l'exterior del Pavelló Poliesportiu
Municipal

A les 20.00h

TARDEO AMB

KHARLOSS SELEKTAH

A les 23.00h

CONCERT
BOIT

A les 00.30h

VERSIONS AMB

TU-TU KÉ-KÉ

DIUMENGE 30

A l'Església St. Esteve de Mont-ras
A les 10.45h

OFICI SOLEMNE

A la Plaça de l'Església
A les 11.15h

MITJA AUDICIÓ DE SARDANES
LA PRINCIPAL DE LA BISBAL

i vermut de Festa Major

A l'exterior del Pavelló
Poliesportiu Municipal
A les 19.30h

CONCERT DE TARDA I
BALL AMB L'ORQUESTRA

**LA PRINCIPAL
DE LA BISBAL**

Entre el concert de tarda i el ball, es farà

**DEGUSTACIÓ DE
CUINA CATALANA**

Elaborada pels millors restaurants
de la zona. Tiquet per tast: 4€ (inclou
coberts i pa). Tiquet de postres: 1€ (gelat)

Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com

<https://latorreferrera.wordpress.com/>

Tel. 629 642 981



Direcció i coordinació:

Anna Vigatà Castells

Consell de redacció:

M. Àngels Bernadet Martínez

Irene Genís Oliveras

Pilar Giménez Puig

Xavier Grañén Bosch

Martí Sabrià Deulofeu

Col·laboradors:

Marc Casanovas Castelló

Núria Clara Corominola

Isabel Corominola Juscafresa

Ferran Cros Cugat

Josep Maria Farreró Carolà

Miquel Llenas Janoher

Rosa M. Masana Ribas

Fundació Josep Pla

Maquetació:

Alexandra Ulpàt

Xarxes socials:

Èlia Pagès Alsina

Fotografia:

Xavier Grañén Bosch

Publicitat:

Irene Genís Oliveras

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal:

GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:

Diputació de Girona

Ajuntament de Mont-ras

Correcció:

Marta Padrós Coll

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

Un nou número, un nou contingut. Aquest compromís amb tots vosaltres ens fa estar amatents a qualsevol informació que vagi sortint i que considerem que pot ésser interessant. Són retalls d'història que, per molt amagats que estiguin, sempre venen a parar a les nostres mans com aquell que en fa una cerca incansable. Retalls d'història dels quals volem deixar constància i que no desapareguin de la memòria dels nostres lectors.

Regular una colla d'anys ens porta a un paisatge de Mont-ras ben diferent de l'actual: els edificis i les persones han anat canviant a mesura que la vida evoluciona. Molts de nosaltres ja no hem vist aquelles xemeneies, molt habituals en els llocs on es feia ceràmica i que es podien observar camí de Palamós, passant amb carros o amb els primers vehicles que començaven a rodar pel nostre entorn i que acabarien normalitzant-se i dominant el territori.

Eren altres temps, temps en què totes les cases havien de tenir els seus animals per fer el transport de persones o mercaderies i també per als treballs al camp. La vida diària feia que als pobles es visqués un sentiment de comunitat que captivava tothom, tant és així que moltes famílies d'altres indrets es van veure atretes per aquests entorns i algunes van acabar instal·lant-se al nostre poble. La vida a pagès tenia un gran atractiu, no tan sols com a espai de vacances sinó que en algun moment va tenir fins i tot finalitats terapèutiques, de cos i d'ànima.

Avui encara compartim aquest sentiment de bon veïnatge i de convivència. Ja estem a punt de celebrar la Festa Major i ho farem tots plegats, com sempre.

Bona Festa Major!

SUMARI

Les xemeneies industrials de Mont-ras. 4
La família Goncé Mellgren. 8
Els animals de peu rodó. 11
Les vaques i el canvi climàtic. 16
La vida rural desprotegida. 19
Històries d'aquí i d'allà. 25
Passejada per Llofriu, Torrent i Regencós. 33
Ninotaires. 37
Gastronomia. 38

LES XEMENEIES INDUSTRIALS DE MONT-RAS, 1926-1943

Rosa M. Masana Ribas



La bòbila d'en Dalmau.

Parlem de xemeneies industrials en plural perquè a una imatge de Mont-ras s’hi veien dues xemeneies bastant properes l’una de l’altra i també perquè un vilatà ens va confirmar que era veritat que anys enre-re n’hi havia hagut dues. Hem pogut localitzar algunes d’aquestes imatges gràcies a la col·laboració de la família Pujol Salabert.

Actualment cap de les dues resta dempeus, però sí que se n’ha guardat la imatge d’una, que havia estat construïda pel mestre d’obres Jaume Casadevall Daussà l’any 1932, imatge que hem pogut fotografiar per gentilesa de la família de l’empresa Construccions Tané de Palafrugell, ja que la tenen exposada a la seva oficina del carrer Bailén número 37.

Ens comenten que Jaume Casadevall va ser el primer constructor de la família i que després d’ell va seguir comandant l’empresa el seu gendre i des de llavors fins a l’actualitat han estat quatre les generacions dedicades a la construcció.

En principi desconeixíem quina havia estat l’empresa de Mont-ras que havia encarregat a Jaume Casadevall edificar la xemeneia que veiem a la imatge, tasca complicada de saber donat que no se’n guarden documents, en part perquè les xemeneies industrials eren obres considerades com un annex de l’empresa i per tant no es necessitava disposar de permís d’obres per fer-les.

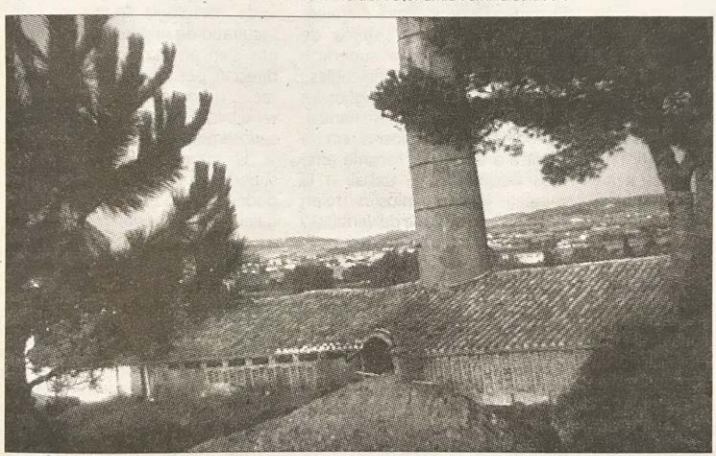


Quimeta Salabert davant del molí

Per orientar-nos vers quina podia ser l’empresa que pogués disposar d’una xemeneia d’aquelles dimensions, vàrem consultar els documents de la *Matrícula Industrial* de l’Arxiu Històric Comarcal del Baix Empordà i d’aquesta revisió n’hem extret una informació d’interès que presentem en un gràfic. Hi veiem que a Mont-ras a més d’una bòbila de totxos, n’hi havia que fabricaven calç i també diversos molins d’oli i un molí de pinsos.

Empreses que hi havia a Mont-ras de l’any 1926 al 1947

D’acord amb les dades cronològiques de les indústries existents i de la potència dels forns, tenint en compte l’especialitat industrial que realitzaven, vàrem pensar que possiblement havia estat l’empresari Albert Dalmau Bonay qui havia encarregat edificar una xemeneia a Jaume Casadevall l’any 1932, fet que només intuïem. Una nota de premsa acompanyada d’una imatge que va ser publicada a La Proa del Baix Empordà el 26 de gener de 2001, pàg. 37 ens ha tret de dubtes, tot perquè al peu de la imatge hi diu: Bòbila dels germans Dalmau, cedida per la família Dalmau.



La bòbila dels germans Dalmau. Foto: arxiu Família Dalmau

Imatge que acompanya una nota de premsa i que va ser publicada a La Proa del Baix Empordà el 26 de gener de 2001. Bòbila dels germans Dalmau, cedida per la família Dalmau a La Proa del Baix Empordà

INDÚSTRIES DE MONT-RAS DE 1926 a 1943				
	Empresa	Any	Tipus	Lloc
Construcció	Martí Dalmau Jordi	1926 - 1930	Forn de totxos no continu	Despoblat
	Lluís Dalmau Morató	1927 - 1930	Forn de totxos	
	Francesc Duran Àvila	1930	Fàbrica de calç	Carrer Francisco Palau, 5
	Albert Dalmau Bonay	1943	Forn de totxos	
	Albert Dalmau Bonay	1944	Fàbrica de calç	
Oli	Clement Cantó Girbau	1927 - 1932	Prensa d'oli	Plaça de la Font
	Josep M.Avellí	1927 - 1932	Prensa d'oli	Carrer Palafrugell
	Francesc Duran Àvila	1930	Prensa d'oli	Carrer Francisco Palau, 5
	Baudili Bassas Cals	1937	Prensa hidràulica d'oli	
	Alfons Vidal Sitjar	1939	Prensa hidràulica d'oli	
Pinsos	Emili Mercadal Pratsevall	1939	Molí de pinsos	



Xemeneia construïda pel mestre d'obres Jaume Casadevall Daussà. A la imatge hi podem veure com a la zona de la corona hi ha tres persones, possiblement operaris.

Imatge obtinguda de la fotografia exposada a l'oficina de l'empresa TANÉ CONSTRUCCIONS



El molí vist des de l'hort d'en Masses

Característiques tècniques de la xemeneia

No ho podem assegurar però és possible que la xemeneia feta per Casadevall i els seus treballadors tingués una alçada d'uns 30 metres.

Disposava d'un talús lleugerament tronco-cònic, encara que potser seria millor dir-ne circular, ens ho indica el fet que la bastida s'observa regularment simètrica des de la base fins a la sortida de fums, no se n'insinua una disminució del diàmetre del cos a mesura que es va elevant.

Aquestes xemeneies solien fer-se usant maons aplantillats de terra cuita i de diferents mides, segons el tram que edificaven. Si, com insinuàvem anteriorment, el fust hagués estat circular, haurien tingut l'avantatge de no haver de canviar de mida els maons, fet que també hagués reduït el cost de l'edificació.



Els treballadors del molí

El més impactant d'aquesta peça és observar la configuració de la bastida exterior, formada per catorze plataformes de fusta on hi ha antenes de subjecció i estabilització fins a una alçada d'uns deu metres. D'aquestes bastides se'n guarden poques imatges, segurament pel fet que en aquell temps no tothom disposava de càmeres fotogràfiques.

Si bé no és observable, a la part interna de la xemeneia hi solien posar un sistema d'entaulat mòbil que els permetia, canviant-lo de tram, a mesura que l'obra agafava alçada, assentar-hi el trípod que subjectava la corriola que ajudava a pujar el material.

La part superior de la imatge, on s'aprecia un cel més enfosquit, sembla que sigui el fum procedent de la xemeneia. Tot i que no ho podem afirmar, és possible que fessin prospeccions per conèixer la força i la direcció del vent. Aquesta dada resultava interessant per si s'havia de reforçar la part de la sortida de fums ja que era la que resultava més afectada per les inclemències del temps i per l'acumulació d'àcids corrosius. També podem pensar que es podria tractar d'un acte de celebració per indicar que havien finalitzat l'obra.



Conxita Casadevall, Quimeta Salabert i Catalina Zamora

Podreu trobar el llibre complet a:
<http://www.rosammasana.com/?cat=9>



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

T. 972 61 24 26 - F. 972 61 24 62
comercial@jabonester.net



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

C/ Torres i Jonama, 54 - 17253 Mont-ras · T. 972 301 492 · M. 687 550 222 - Miquel Planas Rocas · info@tancamentsmont-ras.cat
www.tancamentsmont-ras.cat



LA FAMÍLIA GONCÉ MELLGREN O L'INICI DE LES SEGONES RESIDÈNCIES A MONT-RAS

Martí Sabrià i Deulofeu



Anna Goncé Mellgren

L'Anna Goncé és qui ens relata l'arribada de la seva família a Mont-ras a mitjans de la dècada dels cinquanta. Ella és metgessa ginecòloga de l'Hospital Clínic de Barcelona després d'una llarga etapa professional a la Casa de la Maternitat, també a la capital catalana, i mont-rasenca, de vacances i caps de setmana.

Neta del cònsol suec a Barcelona, Ossian Mellgren (1894), casat amb Sigyn Hagerman (1901), també sueca, que s'havien instal·lat a la ciutat comtal per raons professionals després d'haver coincidit, haver-se conegut i haver-se casat a Cuba els anys vint del segle passat. Ell treballava per a la multinacional sueca de rodaments SKF. Als anys quaranta passen alguns estius de vacances a Llafranc i els agrada aquest rodal empordanès.

L'Anna és filla del matrimoni de Joan Goncé i Guytó (Girona, 1915) i de Hillevi Mellgren (La Havana, 1924), que es van conèixer a Llafranc el 26 d'agost del 1944 i es van casar el gener del 1946.

La seva vida professional transcorria a Barcelona, ell com a professor mercantil i ella com a professora de ioga -com també ho fou la seva mare, i actualment també l'Anna- però el seu temps d'oci els portava sovint a l'Empordà, molt especialment a Llafranc i Calella.

El seu cercle d'amics era el d'una reconeguda intel·lectualitat barcelonina, amb companys com Xavier Monsalvatge, Xavier Turull o Frederic Mompou, o arquitectes com Emili Bofill, Pepe Pratmarsó i la seva dona Victòria Soldevila, filla de l'escriptor i periodista Carles Soldevila, amb molts dels quals coincidien cada estiu, també a l'Empordà.

L'estiu del 1955 poc després del naixement del seu primer fill, en Jordi (Barcelona, 1954) amb l'ajuda dels pares Mellgren decideixen comprar una casa a l'Empordà.

Malgrat que la intenció inicial era una casa a Calella o Llafranc, el promotor i constructor palafrugellenc Josep Pla -res a veure amb l'escriptor de Llofriu- els ofereix un casa a Mont-ras, Can Medalla, que en Josep Gich (posteriorment alcalde de Palafrugell) havia comprat, restaurat, decorat i moblat, sota la direcció d'en Lluís Vergara, de Palamós. Trobar una casa a punt d'entrar-hi a viure va ser decisiu per a la compra immediata.

En paguen 75.000,00 pessetes i ben aviat s'enamoren de l'indret, fins al punt que l'any següent (1956) els avis de l'Anna decideixen comprar també el mas Vilar, popularment conegut com Can Gassiot o



Anna Goncé (esquerra) i Ossian Mellgren (dreta), en el portal d'accés de Can Medalla

Grassiot, situat just a la banda nord i ponent de la finca de Can Medalla. Per aquesta finca, encara per restaurar, en paguen aleshores 20.000,00 pessetes.

Al gener del 1956, coincidint amb el seu desè aniversari de casament, inauguren Can Medalla i conviden tot el poble a un dinar amb ball i sardanes a càrrec de la cobla La Principal de la Bisbal.

Les festes dels Goncé Mellgren a l'estiu van portar a Mont-ras una bona part dels seus amics i així comença la successiva compra de cases i masos per part de coneguts barcelonins.

Primer foren la parella de Pepe Pratmarsó i Victòria Soldevila que compraren Can Salgas, a tocar de Can Medalla. Poc després Cesáreo Rodríguez Aguilera i Mercè de Prat adquirien i refeien Can Colom; el matrimoni de Carles Gorina i Betsy Tuset compraven i reformaven Cal Xato, sota la direcció arquitectònica de Pepe Pratmarsó. La casa, un cop enllestida s'inaugura l'agost de 1967.

Després de la mort de l'avi Ossian Mellgren (1963), l'àvia Sigyn va restaurar Can Gassiot, la llogava durant l'estiu i ella hi anava només a passar el mes de setembre. Entre els llogaters estiuencs hi havia l'Antonio Ortínez, germà de Manuel Ortínez, important empresari tèxtil que pocs anys després tindria un paper cabdal en la restitució de la Generalitat i arribà a ser conseller de Governació del primer govern del president Josep Tarradellas. A finals dels anys 70 també la va llogar durant tot un hivern a l'escriptor Baltasar Porcel, que va fer una estada a l'Empordà per tenir a l'abast Josep Pla.



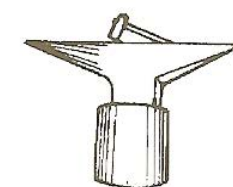
Després d'aquesta estada de vacances, l'Antoni Ortínez comprà a Tià Bosch una peça de terreny terrassat, mig camp mig bosc, que s'enfilava de casa seva cap a dalt de Cucala. Allà es construïren dues magnífiques i modernes cases: Can Silva (exiliat espanyol resident a Suïssa) i la de l'Antonio Ortínez. Dues obres catalogades de Pepe Pratmarsó, que foren inaugurades l'estiu de 1972.

El matrimoni d'Emili Bofill i de la il·lustrada italiana del llac de Garda, Maria Levy, compren les restes de Can Cremany perquè el seu fill Ricard Bofill, que començava a destacar en el món de l'arquitectura, hi construeixi dues cases: una per a ell i l'altra per als pares, inaugurades l'estiu de 1973.

Tornant a la família de l'Anna, explica que el seu pare es va jubilar relativament jove, amb només 58 anys, i és llavors quan converteixen Can Medalla en la seva primera residència, l'any 1973.

Els Goncé Mellgren durant l'hivern mantenien el domicili a Barcelona i baixaven cada cap de setmana, els divendres, amb tren fins a Flaçà, on tenien un garatge en el qual guardaven el cotxe que els portava fins a Mont-ras. Els dilluns feien el camí a la inversa.

S'havien enamorat de Mont-ras, lloc que els permetia gaudir de la natura i fer cada dia llargues caminades acompanyats del seu gos, en Rex, i sovint també dels seus fills, en Jordi i l'Anna. Des del primer dia van voler tenir, a banda d'un bon jardí, un hort a casa. Primer el va cuidar en Florenci Coll i més endavant en Josep Anglada, el masover de Can Parals, un mas a tocar de Can Medalla.



**SERRALLERIA
ALSINA**

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

Un cop morta l'àvia de l'Anna, el 1993, la seva mare, la Hillevi, ven Can Gassiot a la família Palazzi, però els pares segueixen a Mont-ras fins que la salut els ho permet i moren el 2006, en Joan i el 2020, la Hillevi.

Però els Goncé segueixen a Mont-ras. En Jordi, instal·lat a Can Medalla, i l'Anna, casada amb en Ramon Roger i Casamada, arquitecte, a la casa que ell va dissenyar, per edificar en un terreny al nord de Can Medalla, que havia fet part de la finca de Can Gassiot i que la seva mare li va regalar. Una casa que van estrenar el 1988, quan ja tenien 2 fills, en Joan i l'Adrià, i abans de l'arribada de la Carlota, la filla petita.

Tots tres fills volen seguir venint a Mont-ras i per això en Ramon i l'Anna, el 2004 van ampliar la casa amb una edificació annexa, que fan servir els seus fills, i ara també els dos nets, a l'estiu i molts caps de setmana.

L'Anna explica que és tota una vida lligada a Mont-ras i que aquí va fer algunes de les seves millors amigues com són la Paquita i la Maria Rosa Català i la Mercè Grañén.

En Ramon, que aquest any ja s'ha fet un hort, frisa per quan l'Anna posi punt i final a la seva intensa vida professional, convertir la casa de Mont-ras en la seva primera residència.



Anna Goncé a la terrassa de Can Vilar



Anna Goncé davant de casa seva, edifici de nova construcció, dissenyat per Ramon Roger



Som experts en la distribució de fruita i verdura fresca d'Espanya a Europa, països nòrdics i Regne Unit. Tenim un ampli catàleg, on oferim productes convencionals, especialitats com productes orgànics, herbes aromàtiques, tomàquets especials, entre altres.

Avda. Catalunya, 33-35, 17253 Mont-ras (Girona)

Telèfon : +34 972 66 72 16

www.greenfoodiberica.es

ELS ANIMALS DE PEU RODÓ

M. Àngels Bernadet Martínez



Burra de la família Subirana Vilert. Foto: Xavier Grañén

Treballar a pagès sempre ha sigut una feina dura i sacrificada on el factor temps tenia una importància relativa i les hores, com a tals, no comptaven gaire si es mirava la remuneració. La jornada laboral es regia per la claror diürna, segons fos més llarg o més curt el dia.

El trasllat de casa a la finca, pròpia o aliena, en cas dels jornalers, s'acostumava a fer a peu, a cavall dels animals o del carro. El pagès estava acostumat a menjar a fora, en un recer a l'hivern i aprofitant qualsevol ombra a l'estiu, sobretot si les terres a treballar eren lluny de casa seva. També era freqüent que les mestresses portessin el menjar als homes al tros, a peu o valent-se d'un animal, sovint una somera.

Els animals de les cases necessitaven una o dues vegades l'any els serveis de l'esquilet, principalment en acabar-se l'hivern, durant el qual el pèl els creixia molt. I un animal pelut a l'estiu hauria passat molta calor.

Els cavalls de treball no acostumaven a arribar als vint-i-cinc anys de vida, a causa de l'esgotament de la feina, i les eugues, per haver fet diverses cries de pollins. Molts morien a les cases, d'altres acabaven venuts per a carn a un escorxador i alguns acabaven la vida a una plaça de braus amb un picador muntat a dalt, sense cuirassa protectora del pit i del ventre, i morien a la sorra de la plaça.

Animals com el cavall, el burro, la mula, la somera... ens han acompanyat al llarg dels anys a pagès per ajudar-nos en les tasques del camp. Aquest grup d'animals són els anomenats animals de peu rodó i són animals domèstics perissodàctils (en contraposició amb els animals de peu forcat).

Els perissodàctils es caracteritzen pel fet que tenen les extremitats allargades amb desenvolupament predominant del tercer dit i reducció dels laterals, de manera que el pes del cos gravita sobre aquell. L'ordre inclou quatre famílies, una de les quals són els èquids (cavall, ase, hemiò, onagre i zebra).

Les dues úniques espècies d'èquids domèstics que existeixen avui són el cavall (*Equus caballus*) i l'ase (*Equus asinus*), i els híbrids entre elles (mul eguí, en cas de l'encreuament de ruc i euga, o mul somerí, en cas de l'encreuament de cavall i somera).

Els èquids foren domesticats tard respecte a d'altres espècies. La primera domesticació fou la del gos, a finals del paleolític superior. En un segon lloc, al Vell Món (zona del Pròxim Orient), es domesticaren els bovins, les ovelles, les cabres i els porcs, als voltants del 8.500 aC. I a finals del 5.000 aC - 4.000 aC es domesticaren l'ase i el cavall.

CAVALL



Cavall de la família. Foto: Xavier Grañén

Els cavalls estan dissenyats anatòmicament per utilitzar la seva velocitat per escapar-se dels depredadors. Presenten una característica relacionada amb aquesta necessitat: poden dormir tant drets com ajaguts. La majoria de cavalls domèstics comencen a ser ensinistrats amb sella o arnès, entre els dos i els quatre anys.

Es fa servir un vocabulari ampli especialitzat per descriure conceptes equins, que cobreix des de l'anatomia fins a les fases vitals, passant per la mida, el color del pelatge, les marques, les races, els aires i el comportament.

Les races de cavall se subdivideixen a grans trets en tres categories segons el seu temperament general: cavalls fogosos de sang calenta, amb velocitat i resistència; cavalls de sang freda, com ara cavalls de tir i alguns ponis, adaptats per a un treball lent i dur; i els cavalls de sang càlida, originats d'encreuaments entre cavalls de sang calenta i sang freda.

La relació dels humans i els cavalls es produeix de moltes maneres, no només en una varietat de competicions esportives i activitats de lleure no competitives, sinó també en activitats de treball com ara la policia, l'agricultura, l'entreteniment, l'aprenentatge assistit i la teràpia. Els cavalls han estat utilitzats tradicionalment en la guerra. S'obtenen molts productes dels cavalls, incloent-hi carn, llet, pell, pèl, ossos i productes farmacèutics extrets de l'orina d'eugues embaressades.

Segons la raça, el manteniment i el medi, els cavalls domèstics actuals tenen una longevitat de 25-30 anys. Es pot fer una estimació molt aproximada de l'edat d'un cavall observant-ne les dents. El cavall és un herbívor que no pot mastegar el seu menjar per segona vegada, a diferència dels remugants: és bàsic que es trituri correctament a les dents perquè el cavall assimili els nutrients necessaris. En estat salvatge, el cavall menja unes 18 hores diàries d'aliments molt fibrosos i abrasius. Per compensar el desgast dental, les dents del cavall creixen de 2 a 3 mm per any. Per moldre el seu menjar, el moviment de mastegament del cavall és circular. El mascle adult té 40 peces dentals, mentre que la femella en té 36.

TERMINOLOGIA PER REFERIR-SE A CAVALLS

- Poltre o pollí: un cavall jove de qualsevol sexe. La majoria de poltres domesticats són deslletats entre els cinc i els set mesos d'edat.
- Sobreany: un cavall de qualsevol sexe i d'entre un i dos anys.
- Terçó: un cavall entre dos i tres anys.
- Euga: femella de cavall.
- Semental: mascle no castrat, en general rep el nom de cavall sencer.
- Aires: les diferents formes de desplaçar-se que té el cavall. El cavall té tres aires naturals: pas, trot i galop.



Mas La Fanga-Palafrugell, Xicu Ribas Ferrer.
Foto: col·l. Ma. Gràcia Ribas.



Gent que surt a la foto antiga de Can Juanola. Foto datada entre 1928/1930. Col·lecció: Família Cornell-Regualta

Home amb gorra aguantant el cavall: En Sitjà del Mas Banyuls.
Home amb armilla aguantant el cavall: En Joan Plana Vilanova, de Can Juanola (1890)
Home amb elàstics. No identificat. (també apareix en una foto del mateix dia al Mas Petit)
Noieta: Montserrat Plana Carbó, de Can Juanola.
Dona vestit negre: Amparo Carbó, de Can Juanola.
Dona de la dreta: No identificada. (Mateixa dona que apareix en una foto al Mas Petit)
Nens dalt del terrat: Podrien ser els nens de Can Juanola: en Prim, en Carlos i en Pitu. L'altre nen podria ser en Pitu Mont, de Can Ferriol).
Al fons es veu la roda del molí de l'hort.

ALTRES INFORMACIONS SOBRE ELS CAVALLS

Els sentits

Vista: És bona. Té els ulls més grossos de tots els mamífers terrestres i estan situats als costats del cap. Això els permet gaudir d'un camp de visió d'uns 350 graus. La seva visió nocturna és excel·lent. Pel que fa als colors, la seva vista és dicromàtica. Els cavalls perceben una gamma de grisos.

Oïda: És molt bona. Poden orientar les orelles girant-les fins a 180 graus de forma independent, per concentrar la seva atenció auditiva sense necessitat de moure el cap. L'oïda dels cavalls és sensible i poden sentir sorolls d'una intensitat més baixa que la que necessiten les persones.

Olfacte: Tenen bon olfacte. Poden ensumar qualsevol animal que es trobi a menys de 200 metres.

Gust: En els cavalls és essencial. En estat salvatge els servia per a triar les herbes aparentment més adients. Les intoxicacions en els cavalls poden ser molt greus i, sovint, són mortals.

Tacte: El tenen molt desenvolupat. Les àrees més sensibles són al voltant dels ulls, les orelles i el musell. En general tota la pell és sensible: un cavall pot sentir la presència d'un petit insecte en qualsevol part del cos.

El pelatge

El cos dels cavalls està recobert de pèls. La coloració general del pelatge pot anomenar-se de diverses maneres: pèl, capa, pelatge, mantell, roba i, en la parla col·loquial, color. El pelatge dels cavalls pot presentar moltes varietats.

La reproducció

Arriba a la maduresa sexual als 4-5 anys. La gestació dura uns 11 mesos i la femella dona a llum una sola cria, el poltre, que és capaç de mantenir-se dempeus i córrer poc després de néixer. Els cavalls domèstics tenen dificultats en l'acoblament sexual, per això, a vegades és necessari que una persona (encaülladors o encaradors) dirigeixi el membre del cavall a l'hora de fecundar la femella.

Aspectes culturals

El cavall apareix sovint en l'art i la literatura, especialment com a acompanyant del guerrer o cavaller medieval (Rocinante, el company del Quixot, per exemple). En la mitologia apareixen nombroses referències als cavalls, des de criatures basades en aquest animal, com Pegàs, el centaure o l'unicorn, fins a cavalls de grans dimensions i poders, especialment a la cultura nòrdica i germànica. Destaca l'enginy associat al cavall que va permetre els grecs guanyar la guerra a Troia.



Alfons Llorens i Jaume Regualta, de Mont-ras menant els carros després de veïmar a la carretera de Esclanyà-Foto col·l. Jaume Regualta

Hipoteràpia

Pel que fa a les teràpies assistides per cavalls, l'hipoteràpia, també es fan en hípiques i intenten ajudar persones que pateixen alguna discapacitat física, intel·lectual o sensorial, que presenten algun trastorn de conducta o alguna problemàtica social.

ASE

L'ase, burro o ruc (*Equus asinus*) és un mamífer de la família dels èquids. La paraula ruc també s'usa per definir el mascle de l'ase, mentre que la femella és coneguda com a somera, burra o ruca.

És més petit que un cavall i té les orelles més llargues. La mida és molt variable segons les races, l'alimentació i la gestió. D'alçada fa de 80 a 160 cm i de pes, de 80 a 480 kg. La seva esperança de vida és de 30 a 50 anys.

Els ases estan adaptats a terres marginals i deserts. El seu bram és característic i les orelles grosses els permeten sentir sons des de molt lluny, a més de refrigerar-los.



Quim Geronès i mossos al darrere. Mas Forner (puig de la Ruda). Foto: col·l. Anna Ma. Geronès.

En els darrers anys el ruc català ha estat considerat com el símbol de Catalunya. El ruc de raça catalana és dels més grossos i pot arribar a una alçada d'1,65 metres.

L'ase es lliga a la religió cristiana perquè Jesús feu la seva entrada triomfal a Jerusalem muntat en un ruc, tal com anunciava l'Antic Testament. També és el símbol del Partit Demòcrata dels Estats Units, en oposició a l'elefant republicà.

MUL/ MULA

El mul o matxo (femení mula) és un híbrid resultat de l'encreuament entre un cavall (mascle o femella) i un ase (mascle o femella). Els muls són gairebé sempre estèrils, però s'han donat casos de mules que han aconseguit tenir nous individus. L'esterilitat ve donada per la combinació genètica anormal (desigualtat estructural dels cromosomes, tant en número com en mida): el cavall (mascle o femella) té 64 cromosomes i el ruc o somera 62 cromosomes, donant lloc al mul/mula que en té 63.

En funció dels possibles encreuaments, es parla de mul eguï (o mula eguina) si els progenitors són respectivament un ruc i una euga i de mul somerí (o mula somerina) si els progenitors són respectivament un cavall i una somera. Els muls eguins són més freqüents, donat que l'èxit en la fertilització és força més elevat en aquesta combinació.

En qualsevol cas, un mul és un animal molt fort i resistent, rústic i capaç d'adaptar-se a condicions ambientals extremes. Per aquest motiu ha estat utilitzat tradicionalment en tasques agrícoles i com a tir de carros.

REFRANYS I FRASES FETES

Val a dir que en la nostra llengua trobem molts refranys i frases fetes relacionant els animals domèstics amb la vida quotidiana de les persones. Alguns on es mencionen els èquids i que en el seu moment van tenir molt sentit són:

- De Joans, Joseps i ases, n'hi ha per totes les cases, en referència al fet que tant d'homes amb els noms de Joan i Josep com d'ases en trobàvem a cada casa.
- A cavall donat no li miris el dentat.
- Per Sant Antoni de gener fan festa el cavall i el tragner.

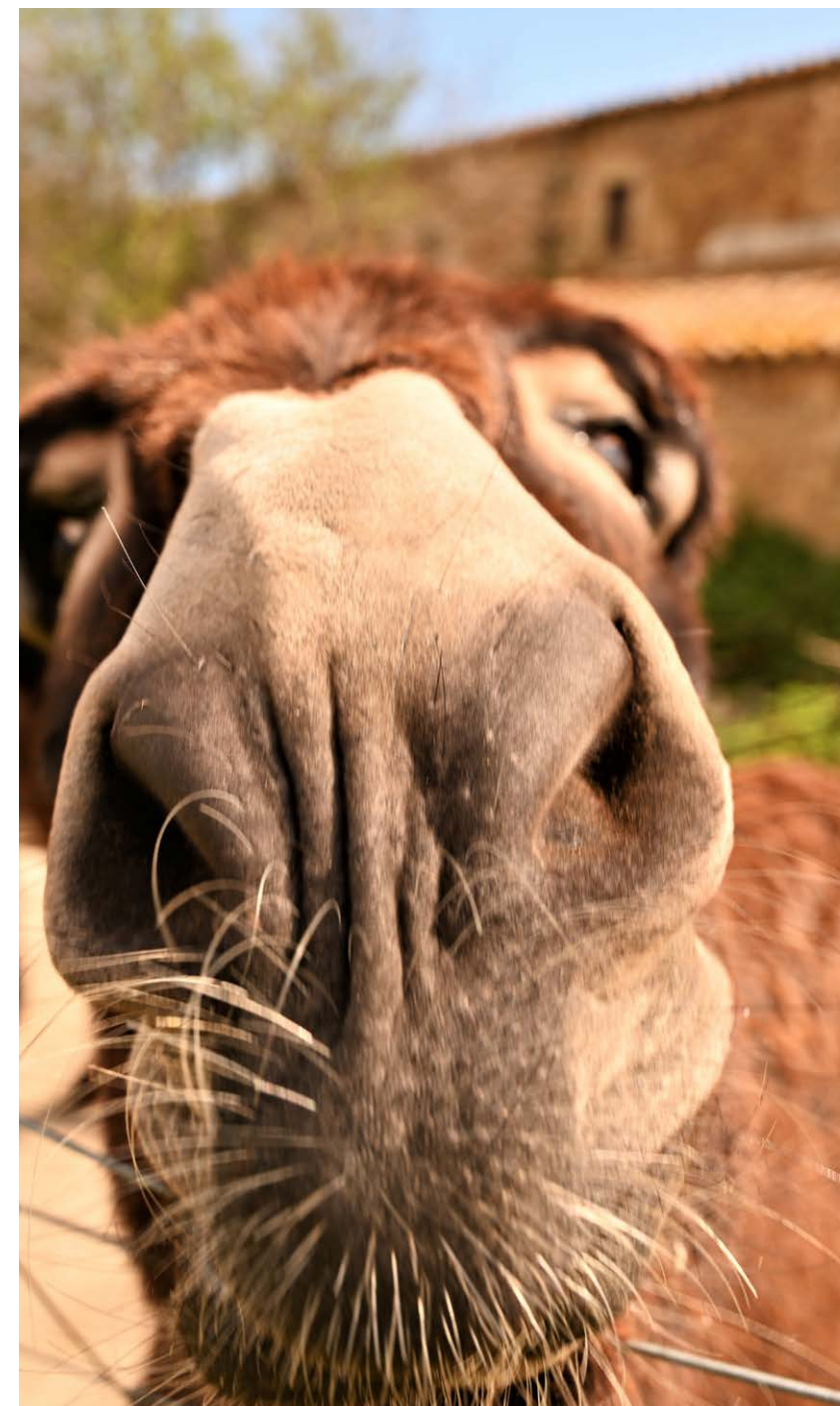


Foto: Xavier Grañén



PINTURES
PARAMENT
MOBLE
BRICOLATGE

FERRETERIA
JARDINERIA
JARDÍ

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



PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

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

LES VAQUES I EL CANVI CLIMÀTIC

Marc Casanovas Castelló



Ramat de cabres i xais pasturant camí de Fitor

Segur que alguna vegada has sentit que la major part de l'efecte hivernacle és degut a les flatulències de les vaques. Aquesta afirmació és real o és un mite? Fins a quin punt estan posant en perill la vida en el nostre planeta?

El metà és un gas d'efecte d'hivernacle que es genera en multitud de processos naturals i artificials. El més conegut possiblement és el que es produeix a l'interior de l'aparell digestiu dels remugants (vaques, ovelles i cabres) quan els microorganismes que es troben en el seu interior fermenten l'aliment que consumeixen. Aquest procés, conegut com a fermentació entèrica, produeix el metà que les vaques eliminaran posteriorment. En contra de la creença popular, aquest gas no és expulsat mitjançant flatulències sinó que passa al sistema respiratori i és eliminat per mitjà d'exhalacions.

La perillositat d'aquest metà del bestiar caprí i boví radica en dos pilars principals: el primer és que és un gas d'efecte hivernacle molt potent. Grosso modo, un quilogram de metà alliberat a l'atmosfera té el mateix potencial d'escalfament que 25 quilograms de CO₂. Encara que la seva vida mitjana i la seva abundància és inferior a la del CO₂, és un gas que preocupa la comunitat científica perquè existeixen enormes dipòsits emmagatzemats en el fons dels oceans i en el permafrost (la capa de sòl permanentment congelada a les regions més fredes del planeta). L'augment de la temperatura de la mar i la fusió de part del permafrost podria alliberar a l'atmosfera enormes quantitats de metà que dispararien l'efecte hivernacle i les conseqüències podrien ser devastadores.



Vaques estabulades de Can Martorell, actualment ja no podríem contemplar aquesta imatge, la ramaderia i pagesia del poble s'està perdent

La segona té a veure amb el nombre de vaques: els remugants van sorgir fa milions d'anys i mai van ser un problema per al medi ambient, però avui dia hem augmentat la població bovina fins als 1.500 milions d'exemplars per a satisfer la nostra demanda de llet, carn, formatge, etcètera. A Catalunya, les darreres dades indiquen que es disposa de 1.050.807 vaques en explotacions ramaderes i només al Baix Empordà uns 14.000 exemplars. Una vaca expulsa uns 200 grams de metà al dia i això equival a 5 quilograms en unitats de CO₂. Això suposa que, segons dades de la FAO, cada any totes les vaques del planeta alliberen l'atmosfera 100 milions de tones de metà que tenen el mateix efecte que 2.500 milions de tones de CO₂. A això cal sumar-li altres 2.500 milions (en unitats de CO₂) associats a la construcció i manteniment de les granges, al transport dels animals, a l'ús d'adobs per a farratge, etc.

Aquesta quantitat astronòmica difícil d'imaginar resulta ridícula si la comparem amb els 50.000 milions de tones de gasos d'efecte d'hivernacle (en unitats de CO₂) que s'alliberen cada any segons càlculs del Panell Intergovernamental de Canvi Climàtic (IPCC). La contribució de la ramaderia bovina a l'escalfament global és de l'ordre del 10%, i només la meitat és imputable als estómacs de les vaques. Les pobres vaques només tenen la culpa del 5% del total.

Aquest argument s'ha sumat els darrers anys a d'altres per incentivar la reducció del consum de carn bovina. És evident que en la mesura en què disminuïm la nostra producció i consum d'aquesta carn, reduïrem l'emissió de metà. No es tracta d'imposar un veganisme estricte (opció que podria empitjorar el problema perquè el sector agrícola contribueix amb un 25% al total de les emissions), sinó de realitzar un consum responsable. Emprem milers de litres d'aigua, modifiquem l'ús del sòl, adobem ingents quantitats de terreny per a farratge, generant N₂O (òxid de nitrogen), un altre potent gas d'efecte d'hivernacle. També gastem enormes quantitats de combustible en el transport, folrem la carn amb plàstic i paper que aniran a les escombraries... i culpem a les vaques de provocar el canvi climàtic. No és la vaca, sinó tot l'entramat que hem construït al voltant d'ella.

La FAO assenyala que una gestió i consums responsables ens estalviarien més de 1.700 milions de tones de CO₂ equivalent. Paral·lelament a la reducció del consum, la tecnologia també serà important per a la reducció de les emissions d'efecte hivernacle de les explotacions ramaderes. Per exemple el metà és molt inflamable, si poguéssim capturar tot el que allibera una vaca en un any i usar-lo com a font d'energia? Autors com Gemma Elwin Harris es planteja aquesta qüestió en el seu llibre *Big Questions From Little People* i arriba a la conclusió que si construïssim un coet que funcionés amb aquest metà seríem capaços de propulsar la vaca fins a cinc quilòmetres d'altura.

En resum, el procés digestiu natural de les vaques genera gasos d'efecte hivernacle? Sí. Però com sempre, els humans som els responsables de l'augment desmesurat d'aquests animals al planeta per la seva explotació intensiva i el seu consum massiu als països desenvolupats. No són elles, som nosaltres.



LA VIDA RURAL DESPROTEGIDA

Fundació Josep Pla

“Quan tothom s'hagué dispersat quedàrem cara a cara el pagès pobre i jo, sota del gran plàtan, a l'ombra fresca. La fira bullia al nostre voltant i en l'aire flotava alguna ploma de gallina. Hi havia l'olor barrejada del material humà i de les bèsties. Aquell home i jo devíem fer l'efecte de dos éssers penserosos, passablement aclaparats. El pagès mirava a terra amb obstinació. Jo fumava una labor entrefina tot mirant el cel blau, que el fullatge dels arbres deixava entreveure.

Quan el pagès tornà una mica en si, digué:

—Porto un petit mas de secà, poc vividor. Sóc pobre. Tinc família. Posseeixo un cavall molt vell, un cavall tan vell que només té les dents del davant. M'hauria agradat de tenir una euga. Hauria estat la meva il·lusió. Les eugues treballen i crien. Els cavalls només treballen. Les eugues donen més. En una casa de pagès són indispensables. Si jo hagués pogut tenir una euga, potser hauria anat endavant i me n'hauria sortit. Quan penso que el cavall de casa és tan vell, quasi em vénen ganes de riure. Hem passat tantes hores junts, ell i jo, llaurant les pobres terres! Qualsevol dia es morirà. El podria vendre per la carn, però l'estimo massa i em fa pena. Potser quan arribi a casa ja el trobaré mort. I llavors, què? ... Què hauré de fer? ¿Sap quant hauria valgut abans aquesta euga que aquests homes han tractat i que hem vist vendre? Sis-centes, potser; màxim, set-centes pessetes ... I ara vint-i-dues mil.

—Vint-i-una mil exactament ...

—És igual! Sis o set-centes pessetes es podien tenir, abans, amb una mica de sort, en dos o tres anys. ¿Com és possible de fer-se avui amb la quantitat que han demanat per aquest animal?

—Que han donat per aquest animal...



Llofriu, 2012. Fundació Josep Pla

—Exacte. Sí senyor. El que n'han donat. Així, vostè ja veu el panorama. Quan se'm mori el cavall, que ja no s'aguanta de vell, què hauré de fer? No es pot pas cultivar la terra sense un animal. Podria comprar un ase: però què en faria, pobre de mi? No em serviria de res. Així, quan es mori el cavall, hauré de marxar de casa. Un altre vindrà que tindrà una euga. Al propietari, li serà igual. ... A base d'aquests preus ja no arribaré enlloc ... Cada dia seré més pobre, i quan se'm mori el cavall no el podré substituir.

Vaig mirar d'animar-lo, amb un resultat molt incert. Després vaig invitar-lo a fer el vermut.

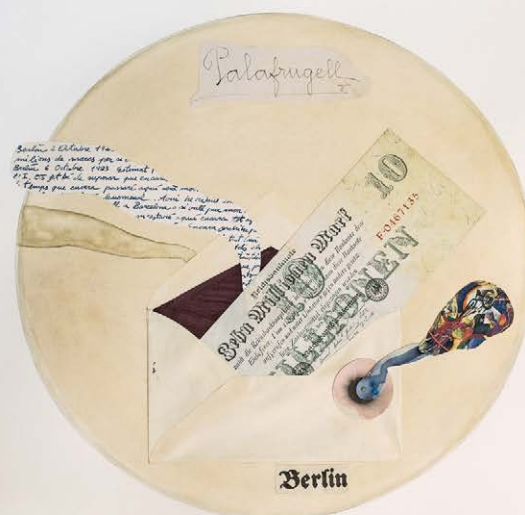
—No, gràcies. Li ho estimo com si el prengués. Però després del que acabo de veure em faria mal, cregui! —digué mirant a terra.”

Josep Pla. *El pagès i el seu món* dins *Els pagesos*. OC VIII, 71-72

CONSTRUCCIONS I PROMOCIONS
FAMISOL S.L.

PARATGE PORTALADA 3.B
17200 PALAFRUGELL

TEL. 619 119 060
620 286 292



**RES
SONÀN
CIES
EURO
PEES:**

**EDUARD BIGAS
EVOCA JOSEP PLA**

EXPOSICIÓ:
30/06/23 — 04/01/24

Josep Pla
fundació

AMB EL SUPORT DE:





Burres de la família Subirana Vilert
Fotografia: Xavier Grañén



Palafrugell – carnaval - anys 30 - Florenci Juscafresa, de Can Niell, amb les cosines Sais Juscafresa i amigues.
Foto col·l. Corominola Juscafresa



Maria Català i Mateu Sais (casat amb l'Enriqueta Deulofeu de cal Mariner) Can Pep Belluga, Mont-ras.
Foto: col·l. Isabel Corominola



Jaume Regualta, de Mont-ras, i Alfons Llorens (fent traguinyol) - ctra. d'Esclanyà - al fons, Puig Son Ric.
Foto: col·l. Jaume Regualta



Isabel Juscafresa muntant el Xato. Can Niell, anys 40.
Foto: col·l. Corominola-Juscafresa



Maria Rosa Oliveras, possiblement foto feta a Can Joan de la Torre l'any 1955.



Mas Forner - Anna M. Geronès i una amiga.
Foto: col·l. Anna M. Geronès



Diada de Sant Antoni - Palafrugell - Remei Corredor - Anna M. Geronès - Elvira Girona.
Foto: col·l. Anna M. Geronès



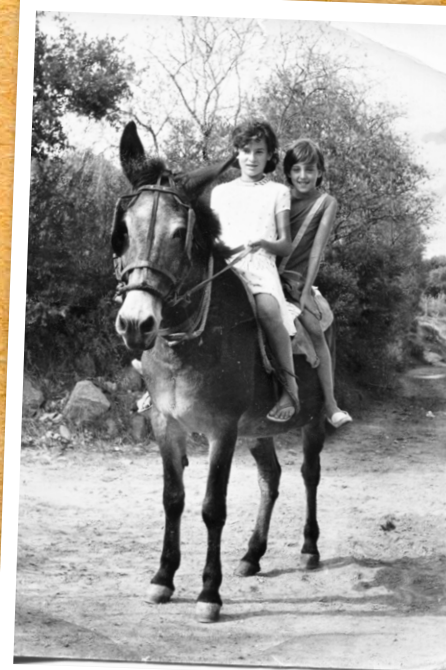
Diada de St. Antoni – Palafrugell - Anna M. Geronès - Joan Ferrer - Remei Corredor.
Foto: col·l. Anna M. Geronès



Enric Genís en una foto de la Festa Major



Josep Genís i Martí Sabrià a plaça Nova



M. Teresa de Can Cremany i Mercè Grañén Bosch amb el matxo de Can Cremany. Mont-ras anys 60.
Foto: Joan Grañén



M.Teresa de can Cremany amb dos cavalls d'una hípica. Mont-ras. 1973

Un munt d'activitats per connectar amb la natura i la cultura

Accedeix a la programació fins al desembre del 2023:

Català: fundacionlacaixa.org/ca/jardins-cap-roig-activitats
Castellà: fundacionlacaixa.org/es/jardines-cap-roig-actividades


Jardins de
Cap Roig

HISTÒRIES D'AQUÍ I D'ALLÀ

The Villager - La Torre Ferrera Pinner, Middlesex - Mont-ras, Baix Empordà

Isabel Corominola Juscafresa



The Villager i la Torre Ferrera (2011-2012)

Era l'any 2013 quan *La Torre Ferrera*, aquesta nostra revista, va viatjar lluny, cap a Anglaterra. Anava a parar a mans del *chairman* (director) del *magazine The Villager*, revista editada a Pinner, ciutat de poc més de trenta mil habitants, del comtat de Middlesex, integrada a la conurbació londinenca. Al seu torn, la revista *The Villager* arribava al Baix Empordà culminant l'intercanvi entre aquestes dues publicacions amb afinitats similars; ambdues afiliades a les seves respectives associacions locals: Associació Sociocultural Mont-ras al Cor i The Pinner Association.

El director de *The Villager* era aleshores Bruce Watson, professor jubilat de la Royal Holloway Universi-

ty of London. En Bruce, tal com ens permetrem anomenar-lo a partir d'ara, conviu, des de 1950, amb l'afecció ferma per un racó de Mont-ras. En el núm. 7 de *La Torre Ferrera* es van publicar dues fotografies antigues fetes per Bruce Watson d'un mas del barri de Canyelles, que desvetllen la identitat d'aquesta fidel fascinació: el mas Niell.

Era l'any 1950, en Bruce, un nen anglès de nou anys s'hostatjava a Can Trias, (nom popular de l'Hotel Trias, de Palamós). El pare d'aquell nen, Mr. Watson, comercial del suro, s'havia desplaçat per negoci a la fàbrica Armstrong, de Palamós. La visitava sovint i en aquella ocasió va endur-se el fill.



Can Niell - Bruce Watson muntant El Brillant. Any 1959.
Foto Bruce Watson

Els hostes del Trias

Can Trias encara conservava aquell pedigrí d'hotel de referència, tant per la seva estructura senyorial, ubicat en la antiga casa Muntaner, que en aquella època encara conservava la característica torre senyorial, com per la clientela de classe acomodada que el freqüentava. El turisme de masses encara era un fenomen desconegut a la zona. Famílies burgeses de l'empresariat industrial català solien ser els clients estivals. Com la família Burés, d'origen manresà, propietaris d'indústries tèxtils i colònies industrials al Llobregat i al Ter, o la família Ribera, amos de la metal·lúrgica *Metales y Plateria Ribera S.A.*, (popularment can Culleres) dedicats a la fabricació de coberteries d'alpaca i plata, amb fàbriques i colònies al barri de Poblenou i a Sallent. Aquelles famílies nombroses, de deu o dotze membres, a més del xofer i les minyones, es podien permetre estades llargues, mesos sencers d'hotel en ple estiu. També, i com és ben sabut, personatges d'elit, polítics, artistes i escriptors eren as-

sidus de l'emblemàtic hotel; memorables hi van ser les estades, els àpats i les tertúlies de figures literàries com Josep Pla, Néstor Lujan, Josep Vergés, i també de renom internacional com Truman Capote, Robert Ruark, i d'artistes de Hollywood com Ava Gardner, Madeleine Carroll, David Niven... Tampoc hi van faltar alguns ministres del franquisme, llavors en ple auge.

En una època en què Palamós no disposava de departament ni d'oficina de turisme, ni tampoc d'agències immobiliàries, Can Trias era el casal del turisme en aquesta vila. La mestressa de l'hotel, la Maria Trias, sempre sol·licita per donar assessorament, suplía aquelles mancances. En Josep Pla hi solia tenir en dipòsit la seva famosa *Guia de la Costa Brava*, consultable i a la venda a l'hotel. Quan se'n venia un exemplar l'escriptor el reposava immediatament. També la mestressa del Trias donava un cop de mà en la recerca de terrenys i en qualsevol gestió que calgués a les elits que volia establir residència en aquesta zona de la Costa Brava.

Remarcaré Théodore Rousseau (1912-1974), vicedirector i conservador en cap del Metropolitan Museum of Art de Nova York, que va comprar el mas Ribot, de Calonge, per mediació de la Maria Trias, i de rebot va despertar l'interès del matrimoni Pierre i Berthe David Weill per fer construir *La Caracola*, una residència de luxe al paratge de Treumal, a primera línia de mar. Pierre David Weill (1900-1975) era un potentat banquer, director de la financera Lazard Ltd. amb seu al Rockefeller Centre de Nova York, i també a París. El matrimoni era assidu de l'Hotel Trias, lloc de confiança, dipositari del correu i d'assumptes administratius de la seva finca en els intervals d'absència.

Més endavant, la viuda del magnat, Berthe David Weill (1897-1985), era la que es presentava a l'hotel acompanyada del xofer. Era una dona prima i menuda, d'aire delicat, tot i que era d'edat avançada vestia de manera extravagant, en ple mes de juliol duia un abric blanc de pell de visó, solia portar turbant o un barret Coco Chanel i ulleres fumades.



Narcís, Siset, Corominola. Hotel Trias. Final dels anys 40.
Foto col·l. família Corominola

Salvador Dalí va pintar un retrat de la Berthe (1), jove, vestida amb un model Dior, l'últim fet pel mateix Dior. Segons es pot llegir en una crònica del 2 de desembre de 1983, al *New York Times*, (2), el quadre de Salvador Dalí presidia el saló principal del luxós apartament novaiorquès dels David Weill, decorat amb cortines blaves, rèplica de les del Saló de l'Òpera de Versailles, i era testimoni dels convidats d'alt nivell que atenia la Berthe portant un model Saint Laurent. Convidats com Louis Dumas, empresari de la marca de luxe Hermès, Liliane de Rotschild, de la branca francesa de la poderosa família de banquers o el príncep Ashwin de Lippe, d'Holanda, entre d'altres. El famós quadre va ser llegat al Metropolitan Museum of Art de Nova York, on a l'actualitat està exhibit. En Pierre i la Berthe reposen al cementiri de Montparnasse, a París.

Fet aquest incís glamurós, continuem a l'Hotel Trias on els anys 50 també s'allotjava un col·lectiu en extinció: rendistes solters o viudos que es podien permetre allotjar-se en règim de pensió completa de manera permanent. Sense oblidar els homes de negoci d'arreu del món, de països llunyans com Austràlia, Estat Units, i de països europeus, desplaçats per vincles amb la indústria local, com Mr. R. E. Hodgkinson, de Melbourne que algunes vegades es desplaçava amb la família i que va dur uns presents molt innovadors per a en Siset, el cambrer de l'hotel que l'atenia en anglès: una camisa de niló i unes mitges d'aquest gènere, aquí encara inèdit, per a la Isabel, la seva muller.

També per assumpte de feina vindria a Palamós, Melvin S. Lord (1912-2003), enginyer químic estatunidenc, de l'Armstrong Cork, de Pennsilvània, i net de l'exgovernador de l'estat d'Oregon. El 1941 es casaria amb la palamosina Carme Pagès Vilar (1921-2006). Durant les estades a Palamós, el matrimoni Lord freqüentava el cercle de Josep Pla; l'escriptor en fa esment, el 1964, en el seu diari publicat en el llibre *La vida lenta* (2014). La celebració del casament d'una de les filles dels Lord-Pagès va reunir, el 17 d'agost de 1967, importants personalitats a l'Hotel Trias.

De Can Trias a can Niell

Vist l'ambient del Trias, retornem amb Mr. Watson, als anys 50 i 60, quan els negocis el duïen a l'hotel palamosí. Mentre ell visitava els despatxos de la indústria local, el seu fill Bruce es quedava a l'hotel. El vailet entretenia aquelles estones seguint en Siset, un cambrer solter, de 31 anys, de caràcter afable i que era l'únic en tot l'establiment que sabia anglès. D'aquí que en Bruce, ara octogenari, encara recorda: "...Como Siset era el único camarero en el Hotel Trias que hablaba inglés, pasé mucho tiempo con él, por ejemplo llenando botellas de vino del barril (2/3 vino con 1/3 de agua), o poniendo cucharadas del azúcar en paquetes..." El sucre arribava en sacs a granel.



FRAGÀNCIES DE LA
QUALITAT MÉS
ALTA, AROMES
EXCLUSIUS

SISTEMES DE
DIFUSIÓ
PROFESSIONAL

DIFERENTS
CARTES
D'AROMES

IMPACTA ELS TEUS CLIENTS

AROMATITZA EL TEU NEGOCI AMB
ELS SISTEMES EXCLUSIUS DE T&A

www.marketingolfativogirona.com
Més informació: 621 21 28 25

TECOMAC

VENDA, REPARACIÓ I LLOGUER DE MAQUINÀRIA
JARDINERIA, FORESTAL I DE L'HORTA

☎ 972 307 803 - 629 757 580
📍 C/ Sant Pere, 57 - Palafrugell
✉ info@tecomac.cat

🌐 tecomac.cat
📷 [@tecomac.cat](https://www.instagram.com/tecomac.cat)

HONDA

ECHO

OREGON

SNAPPER

FISKARS



Can Niell - Juan Contreras, mosso, descollant el cavall (El Brillant). Any 1959. Foto Bruce Watson

En Bruce tampoc ha oblidat quan un dimarts, dia de mercat a Palamós, va anar amb en Siset al carrer Major. En Siset li va presentar els masovers de can Niell, de Mont-ras, l'Enric Juscafresa i la Victòria Juera. Aquella pagesa mont-rasenca parava els cistells plens de verdura de l'hort de Canyelles, davant la carnisseria d'en Santiago Prats. Aquell dia van acordar que en Bruce pujaria amb en Siset a can Niell. El jove cambrer sovintejava el mas; el motiu era el festeig amb la Isabel, germana de l'Enric. Aquell vailet anglès es delia per anar al mas des que en Siset l'havia enllaminat referint-li la diversitat de fauna domèstica que hi havia: aviram, porcs, conills, vaques, el toro i, sobretot, el ramat.

Aquella casa pairal va fascinar en Bruce, una casa de pagès amb molta vida. No baixaven de deu a taula; a més de la família, no hi faltaven mai dos mossos i un pastor a tot estar. El noi anglès va quedar seduït

de tal manera que en els viatges que succeïren, el pare d'en Bruce s'allotjava com sempre a l'hotel, però el fill s'instal·lava al mas de Mont-ras, fins i tot a pernoctar.

Aquelles estades del vailet anglès eren especials per a les nenes petites de can Niell, l'Elena i l'Enriqueta, de quatre i cinc anys menys que en Bruce. Elles recorden especialment els dies que tots tres es dedicaven a caçar papallones per a una col·lecció destinada al treball de camp que el noiet estranger havia de presentar de retorn a l'escola anglesa. També l'Elena m'explica la reacció d'en Bruce el primer dia que va veure un escamarlà en el plat d'arròs a la cassola: "La cara de sorpresa i aprensió era tal que l'Enriqueta el va socórrer traient la clova de l'escamarlà per a aconseguir que se'l mengés. A la llarga, en Bruce es va acostumar a tot. Va tastar l'allioli, les torrades amb all, i va acabar endrapant tot el menjar casolà de pagès tan oposat a la dieta anglesa. Al principi, ell es portava mantega i melmelada que aviat quedarien arraconades pel pa amb tomata i un tros de fuet o de botifarra de sang de matar el porc."



Can Niell - Enriqueta i Elena Juscafresa Juera, Pere Juscafresa Regualta. Al lateral, Enric Juscafresa. Any 1959. Foto Bruce Watson

Uns anys després, l'any 1959, en Bruce, llavors *teenager*, estudiava a la Merchant Taylor's School, escola d'alt prestigi, per a nois de 13 a 18 anys, fundada el 1561 a Londres i ubicada segles després a Sandy Lodge, als afores de la capital. Va ser al final d'aquesta etapa, quan en Bruce tenia 18 anys, que el seu pare va escriure als amics masovers de Mont-ras demanant-los que acollissin el noi a can Niell per una temporada. La finalitat era refer-lo de la baixada anímica provocada pels estudis, amb la petició que el fessin treballar com un mosso més. La feina el mantindria actiu i distret.

No cal dir que en Bruce s'hi va avenir sense rumiar-s'ho gens. Aquell mas de Mont-ras continuava essent per a ell, com sempre ha afirmat, la seva segona casa. Tal com recorda l'Elena Juscafresa: "El tràfec del mas va donar bons resultats. En Bruce feinejava al camp, ajudava amb el bestiar, va aprendre a calçar esclops per anar a netejar la quadra i entre feina i feina aprenia l'art de fer traguinyols amb el porró; els divendres acompanyava l'Enric a mercat a la Bisbal. Els bols de llet acabada de munyir que li preparava l'àvia Enrica van fer la resta. Quan el seu pare va venir per al retorn a Anglaterra, el va trobar ben recuperat."

L'Elena també té ben present el pare, Mr. Watson, tot i que no en recorda el nom: "Era un home agradable i simpàtic, ens va dur unes botes d'aigua de color marró." Es podria dir que els Watson van ser els primers turistes que passaren per Mont-ras quan encara no es coneixia el turisme rural. Algunes vegades, el Sr. Watson va venir amb la seva muller i també amb la filla, la Katherine. Les estades d'en Bruce, encara que espaiades, van continuar en els anys 60. Així que arribava al mas, es calçava amb les espardenyes de beta.



Can Niell - Victòria Juera. Any 1959. Foto Bruce Watson



Can Niell - Parella de la Guàrdia Civil. Any 1959. Foto Bruce Watson

En Bruce tenia una màquina de retratar i, amb molta sensibilitat envers aquest racó empordanès i per la família que el va acollir, va plasmar les imatges del seu dia a dia; avui molt preuades per a la família Juscafresa perquè són les úniques que existeixen del mas en aquella època. Un bon llegat gràfic per a l'etnologia local. Algunes són ben curioses, com la parella de la Guàrdia Civil fent la ronda, o quan un divendres de mercat a la Bisbal, aquell noi londinenc va retratar el sostre de la Sarfa ple de cistells de canya i vímet de les pageses de la comarca, un autobús rústec i ben peculiar per a ell, acostumat als *busmasters* vermells de la capital anglesa.

La noia de can Niell, la Isabel, i en Siset, el cambrer, es van casar el 1951. Eren els meus pares. La Isabel regentava una botiga de comestibles al carrer Cervantes. En Bruce sempre va tenir una consideració especial per la gent de can Niell; la meva mare no ha quedat enrere entre els records del jove anglès: "...me acuerdo de su tienda en Palamós con cosas útiles (sales, harina, azúcar, bacalao, etc.). Sabes que hemos bautizado a nuestra hija primera con el nombre de tu mamá. En Escocia ponen Isobel, con «o», pero yo pensaba en el nombre parecido al de tu madre: Isabel" (sic). En Bruce es va casar amb una noia alemanya, la Ulrike. La parella ha tingut dues filles, la Isabel i la Míriam.

L'any 1974, la família Juscafresa va tancar l'etapa de pagesia en aquell mas de Canyelles. can Niell es venia i es rehabilitava com a segona residència. En Bruce i la Ulrike es van comprar una caseta d'estiueig a Binibèquer (Menorca). Però tots aquells canvis, lluny de refredar l'amistat la van preservar mantenint els Watson i els Juscafresa en lligam estret. Els anys que vindrien, les visites ja més espaiades es suplien amb intercanvi epistolar, participant les bones notícies i també els entrebancs que imposa la vida.

Bugaderia
Mont-ras
TINTORERIA I WET CLEANING

MARIA CINTA CUGAT
Travessia de la Riera, 1 - **MONT-RAS**
Tel. 972 30 36 26 - Mòbil. 696 340 060

distronic

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

td
td
td

PARTNER
KNX



La Bisbal. Any 1961. La magnòlia de Can Fina i la Sarfa amb els cistells de les pageses al sostre. Foto Bruce Watson

Un Nadal dels anys vuitanta, la família Watson va improvisar una visita a la família Juscafresa. Aleshores l'Enric i la Victòria vivien a Palamós amb la filla petita, la Marta, nascuda els anys 60. La família havia engruixit. Les noies grans, l'Elena i l'Enriqueta havien format família, i així és com recorden aquell dia: "Els Watson es van presentar per sorpresa. Estàvem entaulats. Érem colla, per Nadal ens ajuntàvem tota la família i en aquell pis de vila amb prou feines hi cabíem. Va ser un retrobament molt entranyable. La filla d'en Bruce, la Isabel Watson, duia una guitarra i vam acabar tots apinyats cantant nadales."

L'any 2001, amb seixanta anys, en Bruce va tornar a Mont-ras ben acompanyat amb la seva muller, la Ulrike. Es van retrobar amb l'Enric, ja octogenari, i amb la Victòria, que ben poc li'n faltava. Van organitzar un àpat amb els veïns més propers de can Niell, en Prim Plana i la

Nita Pujol, de can Juanola; com si d'una reserva índia es tractés, aquells darrers pagesos mantenien l'últim caliu encès d'una generació quasi extingida al barri de Canyelles, de Mont-ras.

La Victòria i la Nita van cuinar un estofat de senglar. La sobretaula es va allargar a vora el foc. El vell escó va ser testimoni de la càlida tertúlia del *gentleman* anglès amb els vells pagesos a la cuina de can Juanola. Així va quedar per sempre més aquella estampa d'una fidel amistat presa per la càmera de la Ulrike.

L'endemà, amb els amics anglesos van anar al paratge de Torrentbó, a la barraca de l'Enric; sempre Mont-ras, vell amor perenne per aquest poble de terra ferma que l'Enric va solcar tota la vida, fos als camps de Canyelles o al petit hort de Torrentbó.

En aquell traçat nostàlgic pels temps reculats no hi va faltar la visita a la Isabel i a en Siset, el cambrer de Palamós, també octogenaris. I una vegada més el mas Niell va treure el cap: amb la seva emblemàtica torre apareixia en els quadres a l'oli, en els dibuixos al carbó i a la ploma que en Siset per afició s'havia entretingut a pintar quan el mas era curull de vida pagesívola, i més tard, quan la finca fora inaccessible, una de les fotos del jove Bruce serví de model al cambrer per a pinzellar l'estampa inoblidable: l'arribada del ramat, aquella jaça d'ovelles a punt d'entrar al corral arran de la vella torre, que restava en el record de tothom.

Va ser el darrer cop que es reuniren tots plegats. En Bruce manté aquell vincle indefectiblement. Ara, les filles dels bons amics absents som les hereves d'aquell lligam. Sabem del seu transcórrer per Pinner i



Victòria Juera i Nita Pujol, Bruce Watson, Enric Juscafresa i Prim Plana. Àpat a Can Juanola. Any 2001. Foto Bruce Watson

per Binibèquer. No hi falta mai, rubricant els seus correus electrònics, alguna anècdota i una foto afegida amb aquell to simpàtic d'en Bruce, que no decau mai: "Te he mandado un foto de risa -servidor en traje ibérico (sombrero de tipo cordobés y abrigo de campesino llamado samarra con cuello de piel de zorro), junto con el alcalde de Harrow (en traje estrambótico, típico para alcaldes ingleses) en la ocasión de PINNER PANTO NIGHT, un tipo de fiesta mayor del pueblo."

I de tant en tant, el vell professor ens ha enquistat amb un toc d'humor britànic la ironia d'un desig que es mou entre la realitat factible i la utopia inabastable preguntant si el mas Niell dels seus somnis està en venda: "...Es un sueño mío venir a mas Niell pero quizás no es más... Ya veremos... La familia nueva lo ha hecho muy bien con mucho gusto - digamos como lo habría hecho yo mismo - pero yo prefiero guardar mis memorias del suelo de barro y como pasaron los caballos por la puerta principal para salir de la casa, y sobre todo la gente, mi familia adoptiva..."

Les fotos i els records d'aquell noi britànic, en Bruce Watson, queden com a testimoni d'interès d'un model de pagesia que ja és història a Mont-ras. *La Torre Ferrera* n'és dipositària, i *The Villager*, el magazine de Pinner, (3) arribarà arreu i a tothom. Les seves pàgines entraran a casa nostra i a can Bruce també.



L'alcalde de Harrow i Bruce Watson, celebració de la Panto Night - Pinner (Middlesex). Foto Bruce Watson

Consulta:

- (1) <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/141404>
- (2) <https://www.nytimes.com/1983/12/02/style/party-troupers-night-out.html>
- (3)- <https://www.pinnerassociation.co.uk/wp-content/uploads/2023/03/Condensed-Nov-2022.pdf>

AGRO MONT-RAS

Can Pantaleu

**PRODUCTES ARTESANS
I NUTRICIÓ ANIMAL**

CERVENA ARTESANA

MONTCAT

microcerveseria

**FABRICACIÓ PRÒPIA
VENDA A L'AGROBOTIGA**

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

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.

EMPRESES

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.

C/Lluís Companys, 4 - Local 1
17200 Palafrugell (Girona)
T +34 972 96 33 22

info@maypebus.com
www.maypebus.com

MAYPE

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



ALLER JOAN ANDREU, S.L.



REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Serveis:

Alarmes. 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



C/ Terme, 30 ESCLANYÀ (Girona)

tlf.: 972 611 953 Fax: 972 303 389

www.joanandreu.cat / e-mail: tallerjoanandreu@gmail.com

PASSEJADA PER LLOFRIU, TORRENT I REGENCÓS

Mas Serra, la closa d'en Serra, l'alzinar singular i mas Mussol

Josep M. Farreró i Carolà



Alzina tombada, per la forma sembla una alzina reclamadora. Foto: Xavier Grañén

Procedents de Palafrugell, en direcció a Llofriu, trenquem a la dreta abans d'arribar a la Barceloneta, seguim pel carrer de Molló fins arribar al punt d'inici, que situem uns metres més enllà del mas Serra de Torrent. Un mas amb una llarga eixida coberta, amb arcs a la façana de ponent i majestuosos palmeres a l'entrada principal. L'àrea del recorregut es troba entre Llofriu (paratge de Bonida), Torrent i Regencós.

Agafem la pista forestal que ens porta directament fins la closa d'en Serra, un lloc deprimit on s'acumula l'aigua de forma intermitent. Només s'omple quan cauen uns 100 litres en un parell de dies. També és coneix com l'estanyol de Torrent. Fins fa poc, dins la closa hi havia una arbreda que va ser talada.

Actualment la closa està conreada i al sector sud s'hi alcen tres pins monumentals (de més de 25 m d'alçada i amb un perímetre de més de 3 m), també hi ha una alzina surera tombada que, si fos isolada, podríem convenir en anomenar-la alzina *reclamadora*. Aquests arbres *reclamadors* eren modificats per l'home amb una poda adequada, fent que una branca sobresortís horitzontalment de la capçada, cosa que facilitava la parada dels ocells. El caçador, amagat, utilitzava un reclam (instrument que imita el cant d'un ocell) que induïa els ocells a parar-s'hi i així poder-los capturar d'un tret o bé utilitzant una substància enganxosa, el vesc. Les aus en quedaven impregnades i com que no podien volar queien a terra, on eren atrapades. Avui dia aquest sistema està prohibit per considerar-lo un mètode que és massiu, no selectiu.



Alzina. Foto: Xavier Grañén

Tot seguit entrem en un bosc no gaire gran, però atapeït d'una xarxa de corriols, pistes i senders amb molt poques referències, i això fa que calgui ser prudent per no despistar-se. És un bosc on l'arbre predominant és l'alzina (*Quercus ilex*) juntament amb arbusts de port mitjà com el marfull, l'aladern, el galzeran, etc. També hi trobarem elements lianoides com l'arítjol i l'englantina (roser boscà). Sortint dels bosc, en una clariana i sobre un turó, s'hi lluca un mas nou, el mas de l'Aleman. Pocs metres més endavant ja entrem en un alzinar singular. Aquest alzinar enjardinat i domesticat és una comunitat ombrívola i discretament alta juntament amb alguns pins, roures i eucaliptus esclarissats. La llum arriba difícilment al sòl i queda aturada per l'atapeït fullatge de les alzines, que actua com un sedàs molt fi. La sensació és de foscor, d'intranquil·litat, però alhora de paisatge ordenat, treballat i cuidat. Aquí no veurem el sotabosc típic de l'alzinar bosc. No hi ha components

arbustius alts ni baixos ni tampoc herbacis. És tot net i polit. Creiem que algun ramat hi pastura sovint i no deixa que hi creixi ni un bri d'herba. La poda deu ser mínima, perquè algunes alzines cauen acampanades fins al terra. Reconeixem que el seu propietari en té cura i és un miracle que no l'hagin embrutat, possiblement perquè el visitant se sent vigilat o pel respecte que fa trobar-se en un lloc singular.

Creuem la riera Grossa de Llofriu per passejar per una pineda d'arbres considerables i reculem en direcció al corral d'un ramat. Trepitgem el camí de les ovelles i observem molts arbres que han caigut per les ventades o bé perquè era el final del seu cicle evolutiu. Ara bé, un arbre mort és un ecosistema ple de vida on hi ha animallets fitòfags (que mengen fusta) que ajuden a descompondre l'arbre i són a la vegada aliment per a altres animals.

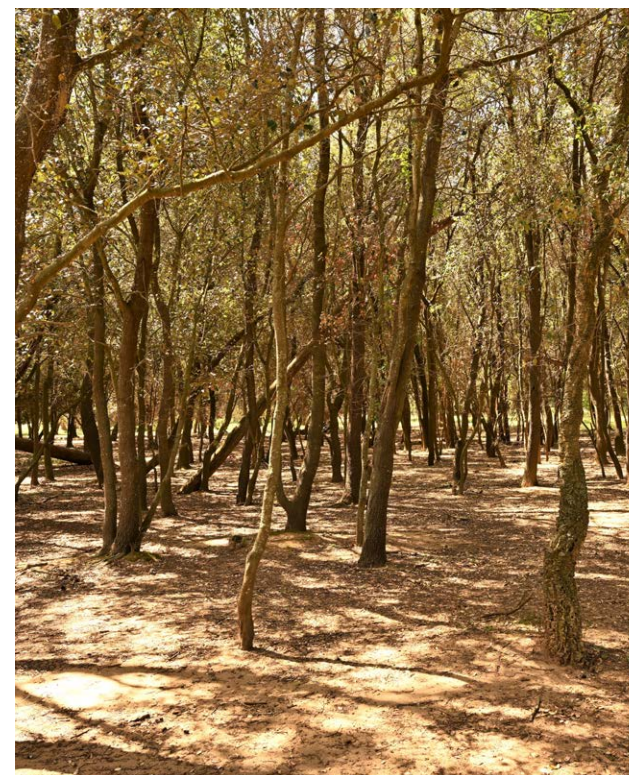
Els gossos ens flairen de lluny i borden. Deu ser un dels pocs ramats de la contrada. La feina de pastor és feixuga i molt sacrificada, per les hores que cal dedicar-hi. Té l'avantatge que és una activitat lligada a l'aire lliure i per l'altre costat té l'inconvenient que està supeditada a les condicions meteorològiques. Si plou o neva el ramat no surt a pasturar i aleshores es dona el menjar al corral. Però fer de pastor és una manera de viure i una manera d'estar en contacte constant amb la natura.

Continuem per camins forestals fins a la vall minimalista del Brugàs on s'ajoca el mas Mussol que ens pica l'ullet darrere una alzina impressionant. La casa està mig amagada en un vessant de la vall però ben orientada perquè els raigs de sol matinals hi arribin plàcidament.

Ens hem amarat de naturalesa amb la finalitat d'evitar el TDN (o trastorn per dèficit de naturalesa) segons l'article "Desendollats de la Terra" de Luís Mario Arce (*La Vanguardia* 10.07.2016). Tot i que aquest trastorn no està reconegut als vademècums mèdics sabem que la societat estressada i aclaparada per la tensió té reaccions psicosomàtiques i alteracions psicològiques. La millor medicina per reparar-la és receptant naturalesa. Neuròlegs, immunòlegs i fisiòlegs coincideixen en els beneficis que comporta per a la sa-



Estanyol d'en Serra inundat. Foto: Josep M. Farreró



Alzinar enjardinat, podríem dir que gairebé domesticat, que ens dona un paisatge ordenat, sense vegetació de cap tipus. Foto: Xavier Grañén

lut del cos i la ment els banys d'aire de bosc. Redueixen el nivell d'estrès i fan baixar l'hormona del cortisol, responsable de la sensació que comporta l'ansietat i l'angoixa, tot desplaçant l'activitat cerebral a les àrees del plaer i l'empatia.

El poder terapèutic dels boscos resideix en la qualitat de l'aire (molt més net i oxigenat que a la ciutat) i carregat de components aromàtics (resines, olis i essències), alguns d'ells medicinals. La percepció dels colors, el tacte amb les escorces dels troncs, el cant dels ocells, el silenci, l'ambient creat per la llum tamada pel fullatge, són ingredients únics per a l'equilibri físic, mental i emocional.

Salut i cames!

Narcís Gaviña
PINTURES



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



CERÀMIQUES



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



obra nova restauració i reformes

C/ Pals, 66 - 17200 PALAFRUGELL - Tel. 651 99 10 35 - 872 26 63 62
cpuigdal@gmail.com - www.construcreform.es



Impulsem el turisme sostenible

La Diputació de Girona impulsa un dels grans motors econòmics del territori



El Patronat de Turisme Costa Brava Girona posa en funcionament un servei de secretaria tècnica de sostenibilitat per desenvolupar una estratègia de sostenibilitat concreta a les comarques gironines des de diferents àmbits: intern, sectorial i de destinació.

El Consorci d'Aigües Costa Brava Girona dona resposta al proveïment dels recursos hídrics d'un territori estratègic i a la preservació de la qualitat de les seves aigües, especialment les litorals.

El Consorci de les Vies Verdes de Girona fomenta l'ús de la infraestructura de les vies verdes, gestiona totes les rutes i se'n fa càrrec del manteniment i la millora.



Diputació de Girona

NINOTAIRES



GASTRONOMIA

Pollastre amb xamfaina

Recepta: Pilar Giménez Puig

L'HORT A L'ESTIU

A l'estiu els horts estan esplèndids. Entre les hortalisses hi ha les que són fruits especialment acolorits com la tomata, el pebrot, l'albergínia, el carbassó, el cogombre... Són fruits perquè neixen d'una flor i tenen llavors, i a la cuina ens donen un munt de possibilitats culinàries. Alguns es poden menjar crus, a través de refrescants amanides o cremes fredes i altres cal cuinar-los. Amb alguns d'aquests fruits es pot elaborar la *xamfaina*.

La samfaina o *xamfaina*, com diem a la nostra contrada, és un plat estiuenc donat que els ingredients es cullen els mesos d'estiu, però es pot degustar tot l'any, abans per les conserves que es feien durant l'època de recol·lecció i actualment perquè els productes que calen es troben frescos als mercats i supermercats.

La *xamfaina* és un plat molt agraït i deliciós, a més es pot combinar de moltes maneres, amb pollastre, conill, xai, bacallà, mandonguilles, salsitxes, llegums, arròs, truita, sola o com a salsa per a guarnició de carn o peix, sempre acompanyada de pa per sucar-hi.

Aquest plat es pot dir que és internacional: molts països el tenen en el seu receptari, amb algunes variacions dels ingredients i de la manera de tallar aquests fruits de l'horta. Les combinacions són múltiples, a la península totes les comunitats la cuinen sota diferents noms.

En aquesta recepta es poden variar les quantitats, segons el que es tingui a casa i els gustos de cadascú. Hi ha l'opció de posar-hi carbassó.



Ingredients:

- 1 pollastre tallat a octaus
- 1 kg de tomates madures
- 1 pebrot vermell gros
- 1 pebrot verd
- 1 albergínia
- 1 ceba
- Oli d'oliva
- Sal
- Sucre
- Pebre



Elaboració

- Salpebreu el pollastre i rossegeu-lo a la cassola amb l'oli de oliva. Retireu-lo i guardeu-lo.
- Mentre coeu la carn, tal·leu la ceba petita, dels pebrots i l'albergínia feu els talls una mica més grans, al vostre gust. Peleu les tomates i traieu-ne les llavors, les podeu ratllar o tallar ben petites, també les podeu passar per la batidora, si no voleu trobar-hi els trossos.
- En treure el pollastre, abaixeu el foc, ja que no cal enrossir les verdures, tan sols esmorteir-les (*a ser possible no s'hauria d'afegir aigua durant la cocció, però si cal poseu-n'hi*). Poseu-hi la ceba, doneu-li unes voltes, podreu anar-hi afegint els pebrots i l'albergínia, deixeu-ho coure uns minuts i afegiu-hi la tomata, sal al gust i una cullereta de sucre per si les tomates són una mica àcides.
- Afegiu-hi el pollastre i deixeu-ho coure uns 20 o 30 minuts, segons el que hagi cuit al principi, i al final rectifiqueu la sal.

Bon profit!

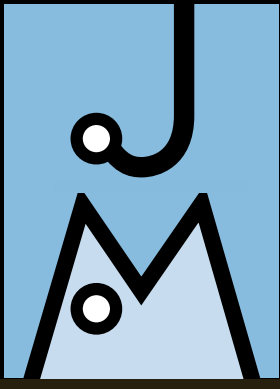
OLI D'OLIVA VERGE

MATEU

VARIETATS D'OLIVA:
ARGUDELL, ROGET I PICUAL

JOSEP SAIS DEULOFEU
CIUTADELLA, 6 - 17253 MONT-RAS
GIRONA (ESPANYA) TEL: 609 302 394
RMEAMM: 17110.05.01.2.3.00001

Oli d'oliva obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics



PEIXATERIA MONT-RAS

QUEVIURES I PA

C/ TORRES JONAMA, 53
17253 MONT-RAS

972 304 552 - 622 21 29 36

2.400 MILIONS D'EUROS, PER A LA GESTIÓ DE L'AIGUA.

L'AIGUA NO CAU DEL CEL



El canvi climàtic provoca l'absència de pluja i períodes de sequera que seran cada cop més freqüents al nostre país. Això significa que hem de gestionar l'aigua millor que mai.

El Govern de Catalunya impulsarà la inversió de més de 2.400 milions d'euros en el Pla de gestió de l'aigua per augmentar-ne la producció, duplicar-ne la capacitat de la dessalinització i la regeneració, i modernitzar l'eficiència del regadiu.

Estalviar-ne és cosa de tothom.

sequera.gencat.cat



**Generalitat
de Catalunya**

**Per la sostenibilitat,
sempre endavant** 