

L'hostaleria de Mont-ras
La Lola de Madame Zozó
Caminant pel Montgrí



SALON
DE
BAILE

WHISKY ZOZO

RESTAURANT

.....

ABIERTO
TODO
EL
AÑO

MADAME
Zozó

tel. 300 117
MONTRAS. Km.37
entre Palamós y Palafrugell

LA TORRE FERRERA

REVISTA CULTURAL DE MONT-RAS. NÚMERO 7 JULIOL 2011

PREU 3 €



DIVENDRES 15 DE JULIOL

A la Plaça de l'Església, a les 22:00h.

Dansa i Patrimoni Cultural - Intertour dansa Baix Empordà

DIJOUS 21 DE JULIOL

A l'Ajuntament de Mont-ras, a les 20:00h.

Inauguració de l'Exposició de cursos 2010-2011

Nota: L'exposició romandrà oberta del 22 al 28 de juliol de 18 a 21h.

DIVENDRES 22 DE JULIOL

A la Pedrera Morena, a les 19:00h.

I ACAMPADA FAMILIAR A LA PEDRERA

Indispensable: Tenda de campanya, lot, pijama i portar-se el sopar fet de casa.

A partir de les 19h.: es començaran a muntar les tendes de campanya.

A les 21:00h.: **Sopar**. A continuació: **Concurs de Pijames** (premi al més original i obsequi a cada participant)

Contes a la vora del llac amb la companyia **COMANDO ACCIÓN**
Al matí, **esmorzar per a tots els participants de l'acampada**.

DISSABTE 23 DE JULIOL

Al **CAMP D'ESPORTS** "La Ciutadella", a les 16:00h.

III Torneig de Vòlei-Platja

A les 17:00h. **Animació i Festa de l'escuma per a grans i petits** (en acabar, pa i xocolata per a tothom)

A les 18:00h. **Torneig de Festa Major de Bitlles Catalanes**, inscripcions fins el 20/07/11 a l'Ajuntament de Mont-ras al tel. 972301974.

A les **PISTES DE VOLEY** (anexa al camp de futbol), a les 24:00h.

I Nit Chill-out, nit de còctels i . . .

Música amb el **Dj Dunjó**.

Als afores del pavelló poliesportiu, a les 20:00h.

Concert de tarda amb **l'Orquestra Volcan**

A les 24:00h. **Gran Ball de nit** amb **l'Orquestra Volcan**

DIUMENGE 24 DE JULIOL

A l'Església, a les 11:00h. **Ofici solemne** cantat per la **Coral Parroquial St. Esteve de Mont-ras** i la **Coral de la Parròquia de la puríssima de Sabadell**

Als afores del pavelló poliesportiu, a les 18:45h.

Exhibició de dansa tradicional amb **"Associació Juvenil Mont-dansa"** i **"Esbart dansaire de Cassà de la Selva"**

A les 20:00h. **Ball de tarda-vespre** amb **l'Orquestra Montecarlo**

A la mitja part, **Degustació de plats típics de cuina catalana**

Organitza: Club Esportiu Mont-ras, amb la col·laboració dels millors restaurants de la zona.
Preu tiquet per tast: 3,00 € (inclou coberts i pa). Preu tiquet de postres: 1,00 € (gelat)

DIJOUS 28 DE JULIOL

A l'Ajuntament de Mont-ras, a les 20:00h.

Cloenda de l'Exposició de cursos 2010-2011

- L'organització es reserva el dret de modificar qualsevol acte per causes alienes a la seva voluntat.
- Informació d'interès:
 - Com és tradicional tots els actes de la Festa Major són gratuïts, excepte la degustació popular organitzada pel C.E. Mont-ras.
 - La reserva d'una taula i 6 cadires té un cost de 35,00 € (Es poden reservar a l'Ajuntament de l'11 al 22 de juliol, de dilluns a divendres de 9 a 14h. i els dissabtes de 10 a 13h. Cal portar el tiquet de reserva tots els dies de la Festa Major)

Redacció i publicitat:
latorreferrera.montras@gmail.com. Tel. 629.64.29.81

Edita:
Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Director:
Joan Grañén

Consell de redacció:
Mercè Català
Alba Cruz
Patricia Ferrer
Irene Genís
Francesc Gomes
Argia Marquès
Núria Pujol
Montserrat Pujol
Martí Sabrià
Anna Vigatà

Col·laboradors:
Isabel Antúnez
Núria Clara
Isabel Corominola
Dolores Díaz
Carme Forcadell
Francesc Mir
Francesc Miralpeix
José Manuel Rodríguez
Miquel Ros

Maquetació:
Mar Medir

Fotografia:
Xavier Grañén

Publicitat:
Irene Genís
Patricia Ferrer

Impressió:
Gràfiques Trema. Arbúcies

Dipòsit legal: GI.1386/2007

Amb la col·laboració de la Diputació de Girona i de l'Ajuntament de Mont-ras.

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

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

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

EDITORIAL

L'hostaleria de Mont-ras

Podria semblar que els establiments d'allotjament hotel·ler i els restaurants de Mont-ras són conseqüència de l'explosió turística que ha viscut tot l'Empordà d'ençà de la dècada dels 50 i encertàriem, però també és cert que abans del boom turístic i de la guerra civil, ja hi havia establiments destinats a donar menjar i llit als traguiners i a gent del rodal.

A les darreries del segle XIX en plena expansió de l'activitat suro-tapera a la vila veïna del "peix fregit", sorgeixen a Mont-ras les primeres cases d'hostes i fondes arran de la carretera que menava i mena al port de Palamós, punt de sortida dels taps de suro i també d'altres productes manufacturats a la comarca. Aquests establiments van anar adaptant-se als temps i a les circumstàncies que varen afectar el país, inclosa una guerra civil, i també al canvi que significà l'arribada del turisme, i només van claudicar davant d'una administració que va decidir convertir l'antiga carretera en una gran autovia.

Però no hi ha dubte que ha estat el turisme qui ha transformat en el decurs dels darrers 50 anys el model econòmic, i per tant la vida, dels pobles del litoral gironí i naturalment de Mont-ras. Tot i no ser un municipi amb una façana litoral turística, el fet que Mont-ras estigui situat entre dos dels grans nuclis turístics de la Costa Brava, Palafrugell i Palamós, ha propiciat el progressiu creixement de l'oferta d'allotjament i restauració.

El poble n'ha tingut de molt significats com "Madame Zozó", punt de trobada de la intel·lectualitat catalana dels setanta amb casa a l'Empordà, la "Cuina de Can Pipes" que va assolir en poc temps una estrella Michelin i va esdevenir una referència gastronòmica, però que malauradament va tancar fa uns anys, o el càmping "Relax-nat", el primer establiment nudista del país, i molts que, sense tenir res d'excepcional, són capaços de satisfer les expectatives de la seva clientela obtenint així la finalitat bàsica d'una empresa que és la de ser rendible.

En aquest número de La Torre Ferrera i també en el de Nadal farem un repàs a la història de tots aquests establiments. Els ja desapareguts i els que segueixen en plena activitat, amb la voluntat de deixar testimoni escrit d'aquesta petita part de la història moderna de Mont-ras.



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



L'HOSTALERIA DE MONT-RAS. BARS I RESTAURANTS. CA LA FILOMENA

L'any 1902 la mont-rasenca Filomena Cama Vergeli va fundar l'establiment que porta el seu nom, que primer fou taverna i després restaurant, en uns terrenys comprats per vuit-cents duros als pares de l'escriptor Josep Pla. La Filomena no era nova en el món de la restauració, doncs ja havia llogat Can Bosch de Mont-ras i Can Sabater de Palafrugell, abans d'obrir el seu propi local.

En morir la Filomena, l'any 1932, el negoci va passar al seu fill, Alfons Peiró Cama, avi de l'actual propietari, Alfons Peiró Torrent. L'avi Peiró, tot i ser un ferm defensor de la República, va ser cuiner del dictador Francisco Franco en la campanya militar de l'Àfrica. Les seva afinitat republicana va fer que en la postguerra fos perseguit pel règim franquista, i per tirar endavant la família es va haver de dedicar, a més a més, a l'agricultura.

L'Alfons va morir als cinquanta vuit anys, continuant el negoci en Joan Peiró Piferrer i la seva dona, Maria Torrent Bosch.

La Maria va agafar el relleu a la cuina amb les receptes familiars que havien donat anomenada a l'establiment, com els cargols amb escamarlans, el niu, el suquet d'anguiles i l'arròs a la cassola entre altres. D'aquella època cal destacar el tast popular que s'hi va organitzar a petició d'en Tomàs Cervera, propietari del restaurant "Madame Zozó", amb l'assistència del segon Almirall de Marina d'Espanya que, a cop de porró, va agafar una bona turca.

Actualment el negoci el porta el fill d'en Joan i la Maria, l'Alfons Peiró, i la seva parella, la María José Gómez, amb l'ajuda dels seus fills, germà i nebots. Tot un negoci familiar, d'aquells que en diem de tota la vida; amb una taula llarga que en realitat és una pastera; on anar-hi a fer una partida de cartes; o un bon esmorzar de forquilla; o

assaborir un bon arròs a la cassola, plat estrella, fruit de l'experiència i tradició familiar. La seva clientela és molt fidel, principalment gent de Mont-ras i rodalies, però també gent que, per ser de fora, en diem de Barcelona, tant de cap de setmana com d'estiu, i també estrangers.

ROSTISSERIA CAN COU-COU

La rostisseria can Cou-Cou està situada a l'Avinguda Catalunya, 34 de Mont-ras, i en són propietaris l'Eduard Capdeferro i la Sílvia Fernández que la regenten des de l'octubre de 1999.

L'Eduard i la Sílvia van decidir posar-li el nom de can Cou-Cou perquè de molt petit l'Eduard sempre que veia pollastres o parlava d'ells s'hi referia amb el nom de cou cou.

La rostisseria des de fa un temps també ofereix poder gaudir del servei de restaurant a més del de menjar per emportar-se. A part dels pollastres a l'ast que són la seva especialitat, també fan porquet ibèric, i tot tipus de menjar, com amanides, albergínies farcides, etc. A les nits ofereixen un ampli assortit de carn a la brasa, cuïta sempre amb foc de llenya.

Compten amb l'ajuda de 7-10 treballadors, depèn de la temporada. És oberta tots els caps de setmana i festius de tot l'any al migdia, i durant la temporada d'estiu, juliol i agost, cada dia del matí fins a la nit.

Per la rostisseria can Cou-Cou hi passa tot tipus de clients, des de gent del poble fins aquella persona que va de pas, veu l'establiment i s'atura a buscar el menjar per a aquell dia puntual o gaudir del servei de restaurant.



RESTAURANT BAR CÉSAR

El nom del bar és el de qui s'encarrega de l'elaboració de les tapes. En César Ruiz Monge n'ha estat el propietari des del principi, tot i que quan van començar anava a nom de la seva esposa. Recorda que varen obrir l'establiment un divendres o dissabte sant l'any 1996.

Ens comenta que, com a especialitat el cabrit, a l'hora d'esmorzar, té una acollida espectacular. En canvi, a la nit es ven molt més peix. Havia arribat a vendre, en èpoques en què la crisi no els afectava, uns 20 kg de sípia fresca i quatre cabrits en una setmana, a part d'altres productes que componen la seva oferta. No es pot oblidar la seva carta de vins de qualitat, que sovint es consumeixen amb aquests esmorzars de forquilla que tan bona acollida tenen. Creu que l'èxit del seu establiment rau en el fet que el menjar es comparteix. Els caps de setmana tenia una clientela integrada per tots aquells que tenen una segona residència a Calella, Llafranc, Tamariu o altres pobles de la zona. També s'ha de dir que, quan arribava l'estiu, el ritme canviava. Havia d'atendre els clients habituals més els que estiuejaven als pobles dels voltants. Recorda com n'era de diferent la temporada turística d'anys enrere comparada amb l'actual. Comenta que començava a treballar per Setmana Santa fins a mitjans d'octubre. Ara, en canvi, tota la temporada queda concentrada en un període molt curt al mes d'agost.

En demanar-li per les anècdotes que recorda, sembla com si no en tingués cap per explicar. Amb el seu posat discret, sembla com si no volgués destacar-ne cap, com si, per a ell, totes tinguessin la mateixa importància. De mica en mica, es va emocionant mentre ens fa partícips de les seves experiències. Destaca que alguns clients s'han convertit en molt bons amics. Recorda que hi han passat pintors i artistes reconeguts (Rodolfo Candelaria, Bigas, Juan Casado, Tano Pisano, Carlos Sala i molts més): tants.



que la seva filla n'ha fet un treball a l'Institut. Amb l'Òscar Nebreda, solien trobar-se en colla per tal de menjar les conegudes tapes. Una persona divertida, qualsevol excusa era bona per passar una bona estona.

Un metge, client habitual, va fer que la televisió israeliana vingués a gravar un programa; la gravació es va fer a tres llocs: el mas del mateix metge, la casa de Dalí a Port Lligat i el Bar César. Consistia a fer una demostració de la cuina d'aquí. En César es va posar a la cuina i va anar traient tapes per tal que les anessin provant. Allà va fer gala de les seves aptituds, no en va ens comenta, amb veu gairebé imperceptible, que quan era cuiner del Parador d'Aigua Blava va rebre el primer premi al millor cuiner del grup Paradores.



Avda. d'Espanya, s/n
Telèfon 972 61 10 41
17200 PALAFRUGELL
(Girona)



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

RESTAURANT EL CRIT

Aquest restaurant està ubicat al complex del Club Tennis Costa Brava de Torre Simona al Camí ral.

Des del 23 de juny de l'any passat el regenta la Montse Sáez.

Porta el nom de la platja de "El Crit" perquè la Montse va voler que fos un nom vinculat al poble i com que li agrada molt la platja i tota aquesta zona de la costa, va creure que era un bon nom per al restaurant.

És petit, molt familiar, que compta amb 3 persones per portar la cuina i la sala. La seva gastronomia és la típica de l'Empordà, plats casolans de temporada i cuina d'autor. Al migdia fan menú i tenen un assortiment de postres molt especial, ampli i variat.

Obren cada dia, excepte el vespre del diumenge i els dilluns tot el dia.

Els clients habituals són gent de Mont-ras, pobles de l'entorn i molts estrangers residents habituals a la Costa Brava.

Ens explica la Montse que al ser un restaurant petit i acollidor fa que la gent es relacioni molt i d'una trobada d'una colla de gent de la tercera edat en va sorgir una parella.

També ens explica que els agraden molt les flors i el dia que varen anar per veure el restaurant per si els interessava llogar-lo, el jardí estava ple de flors de dent de lleó i que li va agradar tant que, en comprometre's amb el Club, van decidir que el seu logotip seria una flor de dent de lleó i, casualitats de casualitats, en un establiment de mobles i coses per a la llar van trobar uns bols que ara utilitzen al restaurant amb el dibuix d'una flor de dent de lleó.

L'ESTABLE

L'establiment es va anomenar "l'Estable" perquè en el mateix menjador del restaurant hi havia una menjadora i l'espai es va mantenir intacte tal com es pot apreciar en algunes de les fotos que en Lluís ens va ensenyant juntament amb retalls de diaris que actuen com a testimoni gràfic d'aquell moment.

Propietari n'era en Lluís Molinas Falgueras.

El restaurant es va inaugurar el dia 21 de juny de 1966 i va tancar quinze anys més tard, l'any 81.

Tot i que ja no existeix com a tal, l'any 1989 va tornar a obrir les portes com a "Hostal la palmera" i actualment ha esdevingut el "Mas de les Flors".

En aquest restaurant s'hi podia menjar tant platillos com rostits, però sobretot el que s'hi consumia de veritat era carn a la brasa. La cuinera n'era la mare, que juntament amb en Lluís varen decidir emprendre aquesta aventura. La mare va aprendre a cuinar amb l'àvia Dolors, que havia fet de cuinera en cases i hostals (Can Vidalet, Can Missas) i havia arribat a recollir un gran cartipàs de receptes que més tard en Lluís va completar amb anècdotes donant com a resultat final un llibre.

Però l'Estable, a part de ser restaurant, tenia quelcom que el diferenciava de la resta de restaurants o locals de l'època. En Jaume Cabré solia dir al pare d'en Lluís que allà, en aquell mas, el que havien de fer era pa amb tomata, suposem que cap als anys 60 ja s'albirava què podien arribar a ser Mont-ras i la Costa Brava.

I així ho va fer en Lluís, va obrir les portes a un nou producte, no n'hi havia cap amb el qual es pogués comparar. El restaurant estava obert durant tot l'any i la clientela era de qualsevol poble dels voltants, però a l'estiu sobretot, s'hi podia trobar gent de Barcelona amb segona residència a l'Empordà, gent de la faràndula, altres amb professions més o menys singulars, en definitiva tota una novetat per a una gent de poble que estava assistint a un canvi del



Restaurant **El Crit**

Menús diaris i de cap de setmana.
Obert totes les nits

C/ Camí Ral, 3 (Torre Simona)
Tel. 972 30 61 83
17253 Mont-ras
restaurantelcrit@gmail.com

seu entorn i en què ben poc participava. Durant aquesta època noms com Vicente Parra, Bofill, Pratmarsó, Goncé o Terenci Moix es fan presents a la vida quotidiana.

La novetat era que s’hi ofería espectacle, la “faràndula”. Recorda que volien fer “Bodas de Sangre”, però en aquella època Lorca estava més o menys prohibit, i la família Lorca no va donar el permís per fer la representació. A partir de contactes que tenia amb persones de l’Institut del Teatre, va aconseguir fer “La Casa de Bernarda Alba”, actuació que va aixecar gran expectació, alhora que va aplegar personalitats molt diverses. Els diaris en van parlar, fins i tot els francesos. En aquesta ocasió, en Dalí es va comprometre a fer la presentació de l’obra (el dia 27 de juliol del 67), però en Sabater una setmana abans va trucar per dir que no hi podrien assistir, havien de ser obligatòriament a París. De totes formes, es va comprometre a gravar aquesta presentació, des de casa seva. El dia de l’obra es va fer la presentació i va parlar de Mariana Pineda, argumentant que “...de la obra que tengo que presentar no tengo ni idea.... pero todavía recuerdo como debajo de un olivo de Cadaqués Lorca me explicaba el proyecto de la obra de Mariana Pineda...”. També es va representar “El Mercader de Venecia” de Shakespeare cap a l’any 1967.

Tot aquest seguit de novetats o “excentricismes” eren rebuts amb cautela per la gent, que estava a l’expectativa



per saber què passava en aquests indrets.

Com sempre, anècdotes n’hi ha tantes com se’n vulguin explicar. Però és significatiu el fet que, de vegades, algunes persones aprofitaven el fet d’estar en un lloc on se suposa que podia fer contactes, per presumir davant dels altres. En certa ocasió, un noi que hi era amb una colla, veient en Pla que estava sopant amb la Victòria dels Àngels i altra gent, s’hi va acostar a saludar-lo, el volia convidar. El noi va fer referència a l’obra de l’autor [...] el pare la tenia... eren uns llibres de tapes vermelles.. A tot això, en Pla només va poder respondre amb el seu to habitual “Au, au!” Sense afegir-hi cap més comentari. Per contra, en la mateixa situ-

ació, l’autor va reaccionar de forma ben diferent quan se li va acostar un pescador, senzill, i traient-se la boina li va dir, gairebé fent reverència, que havia après a llegir català amb la seva obra. Això va fer que en Pla s’aixequés i l’abracés.

LA CUINA DE CAN PIPES

El restaurant de la Cuina de Can Pipes va situar Mont-ras en el mapa dels gourmets i sibarites més exigents, per l’alta cuina que s’hi elaborava i que el va fer mereixedor d’una estrella Michelin durant deu anys. El responsable d’incloure el nostre poble en la primera divisió del món gastronòmic fou el cuiner Ramon Casabayó. En Ramon va comprar el Mas de Can Pipes i el va convertir en restaurant, conservant-ne el nom original, en un gest que és d’agrair pel que fa al respecte de la toponímia local. El restaurant va funcionar, oferint cuina empordanesa actual, des de l’any 1996 fins al 2007. Actualment només obre per encàrrecs, on s’hi poden celebrar casaments, batejos, àpats d’empreses, trobades familiars o de grups diversos, per degustar-hi qualsevol tipus de tiberi, des del més tradicional al més exigent. El fet de no donar servei diari de restaurant va suposar la pèrdua de l’estrella Michelin. Demanem a en Ramon si era estressant treballar sota la pressió de mantenir l’estrella Michelin; ell ens diu que no, que l’estrella va ser un reconeixement a la feina feta, un premi que va donar prestigi i valor afegit al restaurant, i que un cop obtinguda ell va continuar fent el mateix, cuinar com sempre. Ens diu, però, que estressant hagués estat anar a buscar una segona estrella, i que això els ha passat a molts cuiners.

En l’època de màxim rendiment el restaurant havia arribat a tenir vint-i-sis treballadors; ara, en els encàrrecs, n’arriba a tenir uns vint, essent entre maig i octubre l’època de més feina. En Ramon recorda moltes anècdotes, però n’hi ha una que sempre li ve al cap. En la seva carta de



postres hi havia sorbet de pinya i coco que guardaven al congelador amb bosses de fer glaçons. Però també feien gelat de bacallà que guardaven al congelador de la mateixa manera. I va passar el que no havia de passar, que un ajudant de cuina va confondre el gelat de bacallà amb el sorbet de coco i el van servir a una clienta. Quan la dona marxava del restaurant li va dir a en Ramon que feia una cuina molt atrevida; ell, sorprès i estranyat, li va dir que no, però ella, educadament, hi va insistir, dient que era atrevit fer sorbet de pinya amb gelat de bacallà. Glaçat va quedar en Ramon veient l’errada, però la veritat és que la clienta s’ho va prendre amb bon humor i al final varen riure molt.

En Ramon Casabayó no només és un virtuós als fogons de Can Pipes, sinó que també és instructor de busseig amb escola pròpia, productor de documentals submarins i col·laborador de TV3 en els reportatges de divulgació *El Medi Ambient*.

RESTAURANT MAS FERRIOL

El restaurant Mas Ferriol es va inaugurar l’any 1989. Des del primer dia l’ha regentat la Rosa Maria Mont i actualment compta amb la col·laboració de les seves filles, Cristina i Raquel. El restaurant Mas Ferriol està situat al Barri de Canyelles.

Als inicis del restaurant, a la Rosa Maria l’ajudava el seu pare, en Pitu, que preparava la carn a la brasa i la seva mare, l’Enriqueta, que era l’encarregada de tots els cuinats de cassola empordanesos que tenien a la carta.

Actualment a la cuina hi ha la Raquel, i la Rosa Maria amb quatre cambrers porta la sala. Algunes temporades han arribat a tenir fins a 8 persones en plantilla per atendre la cuina i el menjador.

La capacitat de la sala és d’unes 80 persones i a l’estiu habilita un porxo on les nits es fan més agradables.



La seva cuina és cassolana: carn a la brasa i moltes especialitats de la cuina empordanesa.

La clientela és de caps de setmana, amb famílies de Barcelona, moltes colles i també estrangers que de tota la vida que vénen a estiuejar al càmping que hi ha molt a prop del restaurant.

RESTAURANT MONT-RAS

El restaurant Mont-ras es va inaugurar l’any 1994 al carrer Torres Jonama, que és el més important del poble.

Els seus primers propietaris varen ser la Rosa Maria Mont, l’actual regenta del Mas Ferriol, i en Francesc Alias. Al restaurant li van posar el nom de Mont-ras perquè era al poble i els va semblar una bona idea, la decoració del restaurant eren quadres de pintura a l’oli d’indrets mont-rasencs. Posteriorment va passar a fer-se’n càrrec en Francesc Alias, tot sol, fins que el va traspasar als actuals propietaris, en Ramon Casas i la Victòria Vilert que han conservat el nom perquè Mont-ras els agrada molt. En Ramon i la Victòria són propietaris del restaurant des del 4 de febrer de 2008. Actualment tenen 5 persones treballant a la cuina i 4 al servei del restaurant i del bar.

La capacitat del menjador és per a unes 95 persones, i les seves especialitats gastronòmiques una combinació de cuina casolana de l’Empordà, menús diaris, carns a la brasa, peixos, arrossos i plats de temporada. Als matins sempre està ple de gom a gom de colles i amics que aprofiten per fer un esmorzar de forquilla i una bona sobretaula. La seva clientela és molt variada, comercials, caçadors, treballadors de l’obra i els caps de setmana moltes colles.

No tanquen mai, sempre tenen obert. Sovint la sala del restaurant esdevé com a local social o casal del poble que s’omple per veure aquell partit del Barça o per poder fer una partida a la botifarra. En Ramon i la Victòria sempre et fan sentir com a casa.





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

MENÚS TEMÀTICS:

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



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

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



RESTAURANT MONTSE



Si bé el coneixem com a Montse Restaurant, la seva mestressa i propietària del negoci, reconeix que no té nom. A la seva façana només hi consta "Restaurant", encara que oficialment el tingui enregistrat com a "Petit Restaurant". A ella li hauria agradat posar-li "Cocotte", nom francès d'un tipus de cassola per cuinar, però com que igualment el podem traduir per "barjaula" i, davant mateix hi tenia "Madame Zozó", també amb nom francès, no va voler malentesos i per això no n'hi va posar cap, no fos cas que algú interpretés que els dos establiments suggerissin complementació.

La Montse Carreras regenta el restaurant des de fa uns 30 anys, però no recorda exactament la data d'obertura.

Obre cada dia durant tot l'any, però només a la tarda-vespre per als sopars.

No ofereix cap especialitat de menjar en concret. Els sopars són a la carta amb una gran varietat de plats, de fet diu que fan de tot i, durant la temporada d'estiu també fan tapes que serveixen en la reduïda terrassa de davant mateix del restaurant.

A la barra hi té exposades, per a la venda, una gran varietat de pots de melmelada i galetes, tot cuinat per ella mateixa.

A la Montse només l'ajuda la Paula. Entre totes dues ho fan tot. La clientela que té el restaurant sol ser de gent que va de pas, encara que també té forasters, clients fixos, que cada any hi tornen.

VILLA CRISTINA

Si durant els anys 80 i 90 del segle passat hi havia un restaurant on es podia anar a fer tot tipus de celebracions aquest era el Villa Cristina. L'establiment va funcionar des

del maig del 1979 fins al sopar de cap d'any del 2001, quan va tancar definitivament les portes. El restaurant portava el nom de la filla gran del seu propietari i fundador, en Francisco Perea. L'any 1981 les dues filles d'en Francisco també donaven nom a la discoteca que es va obrir en el mateix recinte, Cris-Mar.

Era un restaurant de carta, no de menú diari, i estava especialitzat sobretot en àpats per a grups, des de comunions, batejos i casaments fins a sopars d'empresa, de partits polítics, festes dels carrossaires de Palafrugell o autocars de turistes. Una clientela molt variada, tant de gent de la zona com passavolants. En la seva millor època va tenir quinze treballadors en plantilla, que solia augmentar en els àpats per encàrrec, donant servei a cinc o sis autocars cada dia, i entre vuit i deu els caps de setmana. El seu primer cuiner va ser en Rafael Marín, que venia de l'hotel Aiguablava, i com a encarregat sempre va haver-hi l'Ismael González. El restaurant estava format per dues sales, i a vegades s'utilitzava la discoteca com a menjador, amb un aforament total de quatre-centes cinquanta persones.

En Francisco ens explica que guarda unes tres-centes notes amb poemes i escrits diversos que els clients deixaven a la taula. També recorda un munt d'anècdotes, com quan en un casament van guardar els diners de tallar la corbata en una cisterna del lavabo i els van anar a buscar el dia següent; o com un advocat de la zona es va deixar una pistola sota les tovalles i va tornar a buscar-la al cap d'una estona d'haver marxat. Molts partits polítics van fer àpats al Villa Cristina, com els socialistes amb en Pasqual Maragall, qui va demanar dues llesques de pa amb tomata i una truita, en comptes del dinar ofert pel partit. També hi van fer tiberi l'Àngel Colom i la mediàtica Pilar Rahola en la seva etapa a Esquerra Republicana de Catalunya.





AMB NOM I COGNOMS

DOLORES DÍAZ SIERRA
La Lola de Madame Zozó

Joan Grañén

Xavier Grañén

La Lola ens diu que quan es va inaugurar Madame Zozó l'any 1963 ella era poc més que una adolescent que, amb 14 anys, treballava fent taps de suro a l'empresa de Lluís Bassolí a Mont-ras.

Primers propietaris i fundadors de Madame Zozó en foren els senyors Bonamusa i Ramon Cervera, dos decoradors de Barcelona que van venir a la Costa Brava exclusivament per promocionar-se i donar-se a conèixer com a professionals d'aquesta branca de l'art. Socis d'ells ho van ser, però per poc temps, Cremany (El Xato) i Tomàs Cervera (Chez Tomàs de Llafranc) que eren els qui realment coneixien l'entrellat de la Costa Brava i podien orientar-los per a l'emplaçament i la posada en marxa del nou restaurant.

Es va contractar un màitre barceloní que va venir amb tota la plantilla de treballadors per al restaurant, entre ells Cristóbal Velasco Estudillo, un cuiner amb molta experiència que havia treballat en altres restaurants importants, però darrerament i fins aquell moment ho havia fet al Real Club de Polo de Barcelona.

Als 17 anys la Lola va entrar a Madame Zozó a treballar-hi com a aprenenta de cuinera a les ordres directes de Cristóbal, amb qui finalment i feliç es va casar.

L'any 1968 els primers propietaris, que ignoraven totalment el tema de la restauració, van voler traspasar el negoci i després de diverses gestions infructuoses amb alguns possibles interessats, el Cristóbal i la Lola van decidir, després que els amos s'havien avingut a cobrar el traspàs en tres anys, a esdevenir-ne propietaris. Trenta anys després, l'any 1998 la Lola, ara divorciada d'en Cristóbal, va passar a ser-ne propietària exclusiva fins al 2003 que la Generalitat, per mor de la construcció de la nova carretera va expropiar, entre altres establiments, Madame Zozó, que va haver de tancar les portes després de 40 anys de rellevant i profitosa activitat de la que Mont-ras, com a poble, també en va treure el seu profit.

Ocupava l'empresa molts treballadors?

Com que no deixava de ser un restaurant de poble, crec que érem bastants: 7 a la cuina comptant-nos el Cristóbal i jo. Al menjador, la meva germana com a màitre, 3 cambrers i 3 ajudants, 2 al rentaplats i a la barra 2 més, un per atendre la caixa i l'altre preparant les postres per als clients, en total 18.

Quina era l'especialitat gastronòmica de la casa?

El peix, sense cap mena dubte, però també tractàvem la carn amb molta cura. A les 4 de cada tarda jo ja era al port de Palamós a esperar les barques i a mesura que anaven arribant escollia el peix que més m'atreia. En una, les llagostes, en una altra les llobines, en una altra les rascasses... però en general amb especial predilecció per tot el peix d'escata. Sempre havíem treballat amb el peix recent pescat, no podíem fer-ho de cap altra manera si volíem mantenir el prestigi que ja ens distingia des de feia tants anys.

Les llagostes a la brasa i tot altre peix, a la brasa o al forn. Vam fugir sempre de les salses que distorsionen el sabor del peix.

Per a la carn a la brasa teníem tres graelles de carbó.

Clients habituals?

Estiuejants de Palafrugell, Calella i Llafranc i pobles veïns principalment. Moltes famílies que vam arribar a considerar més amics que clients, venien cada dia a menjar al restaurant.

I clients famosos?

Dels primers, Carmen Amaya i la Chunga, després Mari Santpere, Joan Antoni Samaranch, Xavier Cugat, Dalí i Gala, Maurice Ronet, cineasta francès, Amparo Soler Leal, i molts altres.

L'aleshores president de la Generalitat Jordi Pujol, en la seva primera visita ens va explicar que havia passat moltes vegades per davant de Madame Zozó i no havia tingut mai

la temptació d'entrar-hi, l'aspecte exterior del restaurant amb la seva peculiar i provocativa decoració li suggeria que no era lloc on ell hagués ni remotament de ficar-se. Va ser un dels seus fills qui el va convèncer d'entrar-hi sense cap recança per assaborir, entre altres menges, els rogers a la planxa que tant li abellien.

Un any hi va haver molta moguda amb el casament de la Chabeli - la filla del Julio Iglesias i la Isabel Preisler - amb Ricard Bofill jr. que, si bé la celebració de la boda no va ser a Mont-ras, sí que fins aquí va arribar la continuació de la festa. Aquell vespre a les nou no hi havia ningú i a quarts d'onze teníem dues-centes persones a qui servir, i tothom a la carta. Com que mentre va durar l'estada dels nuvis i les seves respectives famílies a la residència mont-rasenca dels Bofill venien a dinar i a sopar a casa nostra, molts famosos gens habituals a la Costa Brava van aprofitar aquesta oportunitat per venir i poder saludar i felicitar el nou matrimoni. El prestigi, l'anomenada de Madame Zozó va arribar a ser tan important que, si bé molts famosos hi venien pel menjar, alhora ho aprofitaven per fer-se veure.

Per altra banda, de tant en tant entrava algun personatge que en lloc de presentar-se educadament et sortia amb allò de "vostè ja em deu conèixer, sap qui soc, oi?" I aquell altre, conegut després a la zona per la seva fanfarroneria i prepotència, que va pretendre tenir sempre a la seva disposició precisament "aquella" taula, reservada o no, cada vegada que ell vingués. Però el respecte que sempre ens van merèixer tots els clients amb reserva de taula o sense, era molt superior al caprici d'aquest nou client. La gent habitual de la Costa Brava es comportava molt diferent que molts passavolants, famosos o no, amb les seves exigències inoportunes. A casa nostra, si hi havia taula disponible, el primer que arribava era qui l'ocupava. Per tant, els qui entraven més tard tenien dues opcions, esperar o anar-se'n. Nosaltres fèiem tot el que podíem i no se'n podia demanar més.

Els clients habituals venien principalment per la qualitat del menjar que servíem, racions abundants, pensant



més en el client que en el benefici que en podíem treure. Més d'una vegada era tan alt el preu que havia hagut de pagar per la compra del peix que amb el que, per consideració vers el client ens obligàvem a cobrar pel plat cuinat, no en sortia guany de cap mena.

Gràcies a la confiança que ens teníem amb molts clients habituals, un any, entre ells, fins i tot es va organitzar un concurs de bridge que va durar dies i dies.

Era molt diferent l'ambient que es pretenia endevinar des de fora, amb el que et trobaves quan eres dins?

I tant! No hi tenia res a veure. El menjador i el pati estaven tots dos molt ben decorats amb motius exclusivament mariners, i el saló oferia l'aspecte d'un cafè francès dels anys vint del segle passat, agençat amb profusió de detalls decoratius d'aquella època.

Arran d'un incendi amb víctimes que es va produir en una discoteca francesa i per tal de complir les normes de seguretat, ens van fer suprimir una porta giratòria com les dels "saloon" de les pel·lícules de l'oest americà que formava part de la decoració del local.

Tenien obert tot l'any?

No; per compromís amb el propietari del local, que necessitava el pati com a garatge particular durant l'hivern, començàvem la temporada a l'abril i l'acabàvem al setem-

bre. Però quan jo, sola, em vaig fer càrrec del restaurant, vaig voler obrir tot l'any. Per tant, els darrers temps, d'octubre a març també teníem obert tots els caps de setmana des del divendres fins al diumenge que tancàvem acabats els sopars.

Una anècdota

Ja feia molts anys que Madame Zozó estava funcionant amb prou èxit, quan en una ocasió la senyora Gertrudis Masgrau, directora de l'escola veïna, ens va demanar si els deixariem el local per organitzar-hi una festa per als alumnes. Vam accedir a la petició, i la directora en adonar-se com era l'interior del local, fascinada es va desfer en elogis i alhora lamentant no haver-lo conegut abans tenint-lo tan a la vora.

I ara l'esdevenidor?

Com que el cuquet de la professió encara el tinc ben viu, a mitjan juny he obert un nou restaurant a Platja d'Aro, es diu "Gaviota" així, en castellà, per distingir-lo de l'Hostal de la Gavina que tenim molt a prop, aquesta és una raó i una altra és que a mi m'agrada molt la paraula "gaviota".

Doncs molt bé, i si el menjar és tan bo com el que servia a Mont-ras, serà veritat que el nom no fa la cosa.

Vinyeta corresponent a l'auca de Madame Zozó que l'any 1963 va ser publicada amb textos de Josep Maria Espinàs i il·lustracions de CESC



MASOS I INDRETS AMB HISTÒRIA

CAN NIELL DE CANYELLES

Antic Mas Gorgoll

Isabel Corominola

Recerca il·lustrativa: Núria Clara

Arrapat en un solei, sota els marges esglaonats que aco- miaden les últimes pendants del Puig de Can Mont, el Mas Niell, amb la seva torre de defensa, domina un paisatge alegre i canviant: davant seu, l'estesa de camps de conreu travessats de llevant a ponent per la riera de Canyelles i, al capdavant, les frondoses pinedes boletteres enfilant-se progressivament cap als cims del Puig del Migdia i del Puig Gavatx.

Enmig d'aquestes modestes elevacions de 84 i 81 me- tres, respectivament, hi transcorre un camí cap a mar, aprofitant el pas natural del Collet dels Pruners.

Els terrenys i els boscos del mas conformen, valgui la paradoxa, un minifundi extens. Els límits de la propietat s'acosten fins a les carenes que dominen la costa més verge de la comarca, on el terme de Mont-ras es difumina en el mar.

Can Niell. Oli de Narcís Corominola



Si a un nen li diguéssim "dibuixa un mas amb una torre", el més segur és que els traços del vailet formessin la silueta força encertada de Can Niell de Canyelles.

Can Niell és un mas típic, airós, ben resolt, amb el perfil que solen tenir les cases de pagès del Baix Empordà: dues plantes, teulada de doble vessant, façana i parets exteriors de pedra i argamassa, finestres petites i porta d'entrada alta i ampla que permet el pas dels animals de tir cap a les corts situades als darreres de la casa.

A l'exterior, quatre acàcies acariciades per l'airet de la marinada amoreixen la calor de l'estiu. Un gos aprofita la seva ombra refrescant. Les gallines picotegen davant la finestra de la cuina, a l'aguait per si l'Enrica, la masovera, llença alguna deixia: unes clovelles de ceba o les quatre fulles velles que cobreixen el cor de l'enciam. Tot val una corredissa de l'aviram per omplir el guier.

A prop de la casa hi ha l'hortell amb una barraca i un pou. Aquest hort petit és cultivat per al consum familiar.

Aquesta estampa defineix plenament la que oferia Can Niell des dels anys 20 fins als 70 del segle passat; la mateixa que molt probablement, amb poques diferències, oferí des que fou construït (segle XVII-XVIII), època en què era conegut com a Mas Gorgoll.

El nom de Mas Gorgoll podria estar vinculat al cognom de dos germans de Canyelles, en Guerau i en Pere Gorgoll, que havien fet de vigilants de la Torre de Calella en el segle XVII, segons el recull històric que figura al blog: <http://palatiofrugelli.blogspot.com/2009> : " El dia 25 d'agost de 1622 Garau Gorgoll de Canyelles s'estableix a la Torre per fer de vigilant, cobra vin-i-cinc rals cada mes.

L'any 1629 es constaten gastos varios enregistrats al clavari de la universitat de Palafrugell que fan referència a la torre de Calella: Pagades 24 lliures i 10 sous a Guerau Gorgoll i Pere Gorgoll, germans de Mont-ras, barrelés, per la servitud an feta de estar a la torra de Calella 8 mesos y 5 dias".

En els últims temps el Mas Gorgoll o Can Niell ha so- fert transformacions importants i només la seva torre, impertèrrita, ha quedat salvaguardada de canvis atípics. Les característiques més rellevants de la torre són la seva forma cilíndrica, una alçada de 11'30 metres, la teulada

cònica i la base de 5'66 metres de diàmetre, datada entre els segles XVI i XVII.

Una volta o petit pont, a l'alçada del primer pis, uneix la torre amb la casa construïda posteriorment. Aquest conjunt característic en algunes masies properes a la costa, heretat de l'època de la pirateria, el diferencia dels altres masos del veïnat i li confereix un valor més que notori com a bé patrimonial.

El traspàs de masovers. Els últims masovers de Can Niell van ser la família Juscafresa Duran. Varen menar el mas durant 50 anys, en ple segle XX. S'hi van traslladar a principis dels anys 20. Venien just del mas del costat i anaven arrossegant el motiu "Niell" des que es desplaçaren de Camós (Pla de l'Estany) cercant masos amb més i millors terres per diferents indrets de les rodalies: a Palafrugell, a Regencós i finalment a Mont-ras al veïnat de Canyelles.

Els Juscafresa al Mas Gorgoll. En Pere Juscafresa Juana i l'Enrica Duran Solés matrimoni jove amb cinc fills petits (en Florenciu, en Xicu, la Maria, en Miquel i l'Enric) i els avis paterns, en Franciscu i la Caterina, van entrar al Mas Gorgoll a principis dels anys 20. El 1925 naixia al mas la Isabel, la filla petita del matrimoni.

Can Niell anys 20. Foto: Col·lecció Isabel Juscafresa
A darrere: El Sr. Feliu (pare de la propietària), en Pere Juscafresa, en Faillem, l'avi Franciscu, l'Enrica i la propietària, Dolors Llausàs. A davant: En Florenciu, en Xicu, en Miquel i l'Enric.



La Isabel és enguany l'únic testimoni de les vivències del primer quart de segle d'aquella família que arrelà profundament en el veïnat de Canyelles al municipi de Mont-ras i que fou ben coneguda entre la pagesia de l'Empordanet com els Niell. Ells deixaren en herència en aquell mas un retall d'història i el nom de Can Niell.

D'aquells anys d'infantesa, la Isabel recorda quan el propietari de Can Niell, el senyor Lluís Genover, pujava al mas amb el seu xofer, en Daniel. En Genover era un banquer de Palafrugell casat amb la Dolors Llausàs. Quan va faltar el senyor Lluís que morí després de la guerra, la seva viuda quedà mestressa del mas. La senyoreta Dolorettes, tal com li deien els de Can Niell, visitava sovint el mas, quasi sempre acompanyada pel seu pare, el senyor Feliu, i en algunes ocasions pel procurador, en Faillem.

És obvi que la torre de Can Niell en aquella època ja no tenia la utilitat de defensa per a la que va ser construïda. Els Juscafresa li van saber treure el suc. La planta baixa la van destinar a corral per al ramat. Van fer cobrir mitjançant un paleta de Palafrugell, anomenat en Perla, un tros de camí de darrere el pont que uneix la torre amb la casa, i, amb quatre fustes van fer un portal just davant l'arc del pont. Així quedà enllestit el corral. El camí d'entrada, que fins aleshores havia passat per sota del pont, quedà desplaçat a l'altra banda de la torre.

El primer pis el van destinar per a rebost dels embotits. Era el lloc ideal, sec i airejat gràcies a les obertures de les espitlleres. Abans, però, calia solucionar un problema: les rates. Els Juscafresa varen penjar del sostre un tronc de pi amb les branques cara amunt. Al cim del tronc hi posaren un plat trabucat que feia relliscar les rates si aquestes intentaven accedir a les suculentos menges que penjaven de les branques: les botifarres de sang, el pernil, els fuets... Sobretot després de matar el porc, que era quan estaven ben carregades.

A la part alta de la torre només s'hi podia accedir amb una escala de gat. Els vailets de Can Niell s'hi enfilaven d'amagat de la mare per veure les cries de les xibeques que hi niaven a la primavera. L'Enrica, els renyava: "no empipeu les xibeques que són bones caçadores de rates".

El parc mòbil de Can Niell. Els Juscafresa eren gent treballadora, portaven la vena de pagesos a la sang. En Pere sabia engrescar els nois a la feina. Ell no va tenir mai permís de conducció. A Can Niell tenien una tartana que varen canviar per un carret amb una vela, molt més útil per dur la càrrega agrícola a mercat, també tenien tres carros i dos carretons pels fems. Els nous temps imposaven els vehicles de motor com a eines indispensables per alleugerir les feines i agilitzar el rendiment agrícola i ramader. Així que el noi gran, en Florenciu, va complir 18 anys, l'any 1930, en Pere va comprar un camió de segona mà. A la lona del

remolc, hi havia un rètol que hi deia "La Picadora". Era el nom d'una marca de sabons. Aquest camió durà poc.

El segon camió dels Juscafresa va ser un Willys, també de segona mà. El vehicle amb la cabina vermella era inconfusible i amb les anades i vingudes a diari pels camins de Canyelles va acabar formant part de la identitat dels de Can Niell. A l'estiu, el camió carregat de melons anava als mercats de Palafrugell, Palamós, La Bisbal i fins i tot a L'Escala. A l'hivern, encatit de bròquils, cap a Girona, a ca l'Alenyà, un majorista de fruita i verdura. Els compradors ja s'esperaven. Venien de muntanya, sobretot d'Olot, on els hiverns rigorosos impediè el cultiu de verdures. S'havien de refiar de les que, com al Maresme i al Baix Empordà, creixien gràcies a la bonança de marina.

A dalt. La torre i la porta del corral. Anys 50. Col·lecció Enriqueta Juscafresa. A sota. El camió de Can Niell. Plaça Nova de Palafrugell, cantonada Carrer Pi i Margall. Anys 30.



Els diumenges, el Willys fent camí cap a Palamós, carregat de jovent del veïnat, escampava la cridòria alegre dels joves i un núvol de pols pels marges dels malmenats camins. Anaven a ball de tarda. No hi solien faltar mai l'Esteve i en Josep Pruneda de Can Casildo i l'Esteve Ferrerons de Ca l'Agustí.

Entre els Juscafresa de Can Niell i els Roqué de Can Pipa hi havia bon veïnatge. Van comprar a mitges un dels primers tractors de Mont-ras i una màquina de batre. Els estius feien la temporada del batre pels masos dels municipis de les rodalies. Així que arribaven a un mas havien de pouar aigua per refrigerar el motor del tractor. El tractor era indispensable per fer anar la politja que feia treballar la màquina de batre. Els nois de Canyelles s'esperaven amb ganes les cases que oferien bon menjar com a can Lladó del veïnat del Mas Valentí de Vall-llobrega, on no hi faltaven mai uns brunyols esponjosos fets per les dones de la casa.

L'abans i el després. L'hort gran de Can Niell era a tocar la riera de Canyelles. Els nois, amb suor i molta il·lusió, van ajudar a fer el pou. Va resultar un èxit. L'hort era molt productiu.

Valgui aquest recital de noms de camps i boscos que cita i situa la Isabel, per deixar fe de la toponímia del mas:

El camp de Bellugues, on hi solien fer blat de moro i, de vegades, fesolets, està ocupat per una de les cases arran de pinedes al sud-oest. El Quadró i el de Canamera eren arran de riera i proveïen d'usurda per al bestiar. El de S'Almoïna era arran de l'alzinar, quasi als límits del mas per la banda de ponent. Aquest camp tenia un pou, també fet pels de Can Niell. Hi cultivaven trumfes, moniatos i melons. El camp de La Llenrisque l'omplien els sembrats. Era un camp situat també a ponent, entre el de Bellugues i el de S'Almoïna. El Camp Esquerp, enfilat a la vessant del Puig Gavatz, era un camp sec i àrid, una part l'ocupava un oliver i a la resta hi solien plantar llobins. Avui dia aquest camp ha quedat engolit pel bosc. La Coma és un camp arran de camí, just abans d'arribar al mas, i encara ara es sembla. Abans, una part d'aquest camp, la de més pendent, era la vinya de Can Niell i la resta eren sembrats. A tocar Cal Gall, hi havia el bosc de Solés, on portaven el ramat els matins d'hivern quan l'herba de les pastures era mullada per la rosada. I just a la vessant de Roques d'Ase, hi havia la pineda de Morera.

El femer, el galliner, l'hortell amb la barraca, davant la casa, i, també, les corts, la païssa i l'era, a l'esquena del mas, han quedat esborrats. El vell mas s'ha salvat. Reformat, ara és un mas disfressat de residència pairal. Irreconeixible, apareixia en un reportatge de la revista "El Mueble", el juny de 1999, el seu interior convertit en model de noves tendències en decoració rural amb una estància de la torre destinada a despatx del propietari.

La fisonomia pagesívola del mas només esdevé un record tan sols evocat per la torre altiva que continua desafiant el Puig del Migdia. I un punt en el mapa de Mont-ras assenyala que allà fora un dia: Can Niell.

En Pere i l'Enrica reposen al cementiri de Mont-ras. Un dels seus fills, l'Enric, va continuar menant el mas i les terres i durant més de quinze anys va ser regidor de camins de Mont-ras.

Un dia emotiu i nostàlgic pels Juscafresa de l'any 1974, l'Enric i la seva muller, la Victòria, tancaven la porta de Can Niell. Durant cinquanta anys romangué oberta als veïns, als passavolants que anaven i venien de Calella a Vall-llobrega

i a Palamós, als refugiats de la guerra, als carrabiners i a la parella de la Guardia Civil, als amics de cacera, i als de vila,... i, per descomptat, a l'extensa família Juscafresa.

Pels catorze néts, pels trenta besnéts i pels fills d'en Pere i l'Enrica que ja no hi són, Can Niell ha sigut el tret de sortida i el punt de referència en l'arbre de les seves vides.

Per a l'Enric, després de Can Niell, un hort al barri de Molines va ser el cordó umbilical que el lligà a Mont-ras, un pessic de terra del seu poble natal que el va fer feliç fins al final dels seus dies.

Per a la Isabel, Can Niell de Canyelles encara és i seguirà essent un record evitern.

Davant l'entrada de Can Niell. D'esquerra a dreta: El mosso en Juan Contreras, en Pere Juscafresa, l'Enric, la Victòria Juera i en Luís, el pastor. Any 50. Foto: Col·lecció Enriqueta Juscafresa.



HISTÒRIA I PATRIMONI

FERNANDO DE SAGÒBIA

Pintor barrocc, pare i avi de mont-rasencs

Montserrat Pujol Salabert

La genealogia s'està convertint en una moda, en una mena d'afició que es va estenent gràcies a la digitalització i la publicació dels arxius i, sobretot, si els ancestres que hom cerca són de la Diòcesi de Girona, ben microfilmada a la xarxa. Es comença estirant el fil a partir dels besavis nascuts abans del segle XX, confirmant esglaó a esglaó, i es van succeint els segles i les generacions sense un adonar-se'n, mentre es van esbossant detalls socials, geogràfics i històrics.

Podem entreveure la història petita del dia a dia que se'ns mostra a dosis puntuals de bateigs, casaments, testaments, òbits, contractes i processos i que, passant el full del llibre tacat i sovint malmenat, resta adormida en arxius parroquials i notariais, censos, fogatges, documents d'embarcaments, com aliena al fet que es va entrelligant amb els grans esdeveniments de la història que s'escriu als tractats i n'és còmplice i ànima per anar bastint tot allò que som avui. En el meu cas, enfilant-me per les branques de l'arbre genealògic familiar, vaig trobar un personatge que els mont-rasencs no només desconeixíem sinó que ni tan sols sospitàvem que alguns hi podem vincular la nostra existència. Una àvia vuitena, Maria de Sàgòbia, nascuda a Taradell, filla del pintor Fernando de Sagòbia i de Magdalena Tàpies, i casada a Mont-ras el 1733 amb Miquel Vidal Riera, em va dur a esbrinar la figura d'un pintor barroc. El "de Sagòbia" i el "pintor" desentonaven amb els pagesos, masovers, menestrals, teixidors de lli, cistellers, mariners, tapers i el llarg etcètera d'oficis i de cognoms més comuns a les nostres comarques, i fins i tot s'apartava dels altres més destacats, com donzells, cavallers o ciutadans honrats de Barcelona que ja m'havien portat prou feina a cercar quin paper tenien a la societat de la seva època. Un pintor del 1700 a Mont-ras amb un cognom que semblava que venia de Castella? Qui era? Com havia arribat fins al Baix Empordà?

Un misteri del que no vaig trobar més pistes fins que Francesc Miralpeix Vilamala, professor del Departament d'Història i Història de l'Art de la Universitat de Girona, va publicar els "Episodis de Pintura Barroca al Bisbat de Girona durant el primer terç dels segle XVIII. Joan Casanoves II, Joan Pau Casanoves Feixes i Fernando de Segovia" als Annals de l'Institut d'Estudis Gironins. (vol. L, 2009, pp. 253-303). Miralpeix és qui ha posat en relació totes les dades existents per separat i ens ha mostrat el conjunt dels Sagòbia com una nissaga interessant en el panorama de la història de l'art català del s. XVIII. A partir d'ell vaig

poder consultar algunes fonts i seguir descabdellant alguns detalls més del meu avantpassat i la seva família. Una estirp d'artistes que es va ampliant i perdent al llarg del territori donat que es desplaçava seguint els itineraris que marcaven els encàrrecs i contractes del pintor. Seguir les seves petges esdevé un repte enrevessat i apassionant, fet d'entrebancs i de sorpreses.

Tal com desvetlla Miralpeix, el “Nobiliario Catalán” que va aplegar l’escultor i arquitecte Pere Costa, aproximadament el 1750, i ara custodiat a la Biblioteca de Catalunya, aporta la informació més antiga. Al costat de l’escut d’aquests Sagòbia, Costa ubica a Used la procedència aragonesa de la família, establerta aleshores a Olot i Cervera. He localitzat dues poblacions aragoneses amb aquesta denominació: l’Used o Uset de Sabiñánigo, a Osca, i l’Used de la comarca del camp de Daroca, a Saragossa, sense avui poder concretar quina de les dues poblacions va ser el bressol del pintor. És també per aquest manuscrit que sabem que don Fernando va estar a la batalla d’Almansa, en un dels esquadrons de cavalleria de Carles d’Àustria, entre els grans cavallers de Castella, Aragó i València que abraçaven aquesta causa. Aquest privilegi de cavaller l’hauria rebut el seu avi don Diego de Sagòbia de mans de Felip III, en un Real Privilegi datat a Madrid l’11 de març de 1618.

Maria, la filla casada a Mont-ras, devia néixer entre 1710 i 1712, en uns anys de presència dels Sagòbia a Osona i, qui sap?, si amb un Fernando jove, atrafegat en els afers del bàndol català de la Guerra de Successió i potser formant-se com a pintor.

No hi ha altres notícies contrastades fins al 1726. Fernando de Sagòbia i Joan Tàpies, el seu cunyat, germà de Magdalena, duen a terme l'obra pictòrica de l'ermita de Santa Caterina de Torroella de Montgrí, restaurada el 2002 per un equip del Centre de Restauració de Béns Mobles de Catalunya. Es conserven comptes i factures del segle XVIII amb els pagaments registrats per les feines, els materials i les vitualles. La primera d'aquestes factures correspon al 22



Santa Caterina de Torroella de Montgrí. Pintures que decoren el presbiteri: escena central de la Coronació de la Verge Maria amb la Trinitat sota la volta celestial. Part del retaule, obra de Joan Torres, el 1702, i un dels dos quadres de Joan Pau Casanoves, de 1723, que representa una escena de la vida de Santa Caterina d'Alexandria.

de febrer de 1726 i fa referència a la compra de pintura a la botiga de Jacint Anglada, un manresà establert a Figueres i casat amb la vídua del l'adroguer Miquel Maselis.

Ja ens podem anar imaginant el desplaçament de la família de Sagòbia i Tàpies des de l'Alt Empordà fins a Mont-ras: carros amb baguls de roba de casa i de vestir, parament de la llar, estris i materials dels pintors, i una bona colla de fills. Podria ser que aleshores es desplaçessin amb una prole de com a mínim cinc: Joan, ja pintor i daurador amb el pare i per compte propi, Maria, potser amb 16 anys, probablement els nens Marianna i Maties –que també seguiria l'ofici del pare- i un nadó, Elisabet.

El temps que van habitar a Mont-ras el podem datar, amb prou seguretat, de 1726 a 1734. Vuit anys en els quals hi va haver contractes d'obres, pagaments, anotacions notariales, bateigs de dos fills més de Fernando i Magdalena i el casament d'una filla, Maria. La família es va instal·lar a Mont-ras i no a Torroella de Montgrí, més a prop de Santa Caterina, perquè tenien encomanades altres tasques artístiques a la parroquial de Palafrugell i a Sant Sebastià de la Guarda.

Francesc Miralpeix defensa una hipòtesi d'autoria del retaule pintat a l'absis de Sant Pere de Navata, també restaurat pel CRBMC, que recau en els nostres tres pintors: Fernando i Joan de Sagòbia i Joan Tàpies. Aquesta pista, que ens situaria a 1725, i la compra de materials feta a Jacint Anglada el febrer de 1726 a Figueres, em fan pensar

que podien residir aleshores en aquesta vila o a Castelló d'Empúries, on sí que hi ha constància que hi van viure després de Mont-ras, a partir de 1734 i com a mínim fins al 1736, des d'on els cònjuges i el fill Joan es desplaçaven als bateigs dels nounats de Miquel Vidal i Maria de Sagòbia, tal com queda registrat a les anotacions baptismals de la parròquia de Mont-ras.

L'execució de l'obra pictòrica de Santa Caterina va començar el 8 de març de 1726 i es va acabar aquell mateix estiu, el 7 d'agost. En el llibre de la Festa Major de Torroella de Montgrí de 1997 Josep Vert i Planas fa una acurada cronologia de les obres de l'ermita i en destaca els aspectes arquitectònics i artístics, que recull i amplia en l'anàlisi d'estil l'article ja comentat de Francesc Miralpeix Vilamala. Vert recull les anotacions registrades en els comptes del claviari de Santa Caterina, dades que ens permeten conèixer més detalls dels mestres pintors de Sagòbia i Tàpies, com ara el que van cobrar per la feina, en lliures barceloneses i sous, el cost de les pintures, i el del menjar i de la cuinera, Maria Marsella. Així podem saber que la seva dieta va consistir en bacallà, arròs, cansalada, carn, peix, oli, sal, espècies, vi i pans, i també es va gastar en neu i altres conceptes no especificats.

Pel "Llibre dels obrers del ciri dels Sants Màrtirs, 1701-1879" de Palafrugell, tal com es publica a "L'Art Religios a Palafrugell" d'Aurora Pérez Santamaria, publicat a la col·lecció Quaderns de Palafrugell de l'Ajuntament de Pa-



Després de la restauració que ha retornat el color a les parets i els sostres ennegrits i deteriorats, el que més impacta a Santa Caterina de Torroella de Montgrí és la vistositat del conjunt, l'ompliment decoratiu de tot el cos central. En aquesta fotografia es poden apreciar els arcs del sostre la nau central, decorats amb quatre santes – Santa Eulàlia de Barcelona, Santa Elena, Santa Madrona i Santa Llúcia – amb un fons dellaçades i poms de flors. Als trams laterals veiem els plafons amb Sant Magí i Sant Segimon, sobre el fons vegetal que ocupa les nervadures del sostre, els intradossos dels arcs i el cor. El botó central és la representació de Santa Caterina amb els seus atributs.

lafugell i la Diputació de Girona, es coneix que després de Santa Caterina de Torroella de Montgrí Fernando va cobrar per pintar o daurar –no queda clar- “lo retaule i lo palit” de dita Confraria, mentre que Joan de Sagòbia ens consta com a pintor i daurador del retaule de sant Josep de l'ermita de Sant Sebastià de la Guarda.

Fins que deixen el domicili de Mont-ras podem pensar que segueixen complint encàrrecs d'obres per la zona. A part del canvi de població cap a Castelló d'Empúries que es reflecteix en les anotacions dels bateigs dels néts de Mont-ras, sabem que Fernando actua de testimoni el 27 de febrer de 1733 en la venda d'un censal per part del daurador de La Bisbal Salvador Romaguera. No sabem si es tracta del pare, daurador, fill d'un blanquer de Granollers del Vallès, o bé del fill, també daurador, Salvador Romaguera Prats, establert a La Bisbal i a partir de 1741 a Castelló d'Empúries.

Seguint les traces de la família de Sagòbia arribem fins a Olot, on Magdalena s'hi deu establir per fer d'àvia i padrina dels seus néts per part dels fills Joan i Elisabet. Fernando segueix desplaçant-se per pintar i mor a Cervera, a la comarca de la Segarra, el 1741, segons dades de Josep Llobet i Portella, on pinta el seu darrer encàrrec, que encara es conserva al Museu Comarcal d'aquesta ciutat: un retaule de sant Joan Baptista i sant Eloi procedent de la Comanda de Sant Joan de Cervera, compartit amb el seu fill Maties. Segons els meus comptes no podia tenir menys de 53 anys.

Segons Miralpeix, aquest retaule és clau per a la identificació del seu estil, d'altra banda en perfecta sintonia amb les obres conservades a Santa Caterina i Navata.

Fem un apart per al germà de Magdalena Tàpies. No he trobat dades de cap família de Joan Tàpies en el trajecte familiar per terres catalanes, i d'ell no en sabem res més després de Santa Caterina. Tampoc en coneixem els orígens. Alguns autors l'identifiquen com a figuerenc per les informacions de 1726, però donada la trajectòria de moviments geogràfics de la família m'atreveixo a afirmar que a l'Alt Empordà només hi van estar de passada els primers anys de la tercera dècada del segle i després de l'estada a Mont-ras.

Arxius i obres perduts per guerres, incendis i saqueigs i per descara, callen per sempre petges de Fernando i els “de Sagòbia” que ja no coneixerem. Hi ha, també, noves hipòtesis d'autoria que no em toca a mi de desvetllar, sinó als experts que les poden analitzar i argumentar.

La nissaga artística va seguir en el territori de les diòcesis i manifestacions artístiques catalanes, emparentada amb famílies que formen part del mateix cercle d'oficis: pintors, dauradors, fusters, escultors. Gràcies a la reconstrucció historiogràfica de Miralpeix, s'ha pogut relacionar tot un seguit de referències inconnexes de la darrera bibliografia relacionades ara amb el seu fill Joan de Sagòbia, que signa el 1736 el monument de Setmana Santa per a la catedral



Miquel Planas Rocas
M. 687 550 222



C/ Torres i Jonama, 54 · 17253 Mont-ras (Girona)
T/F. 972 301 492
tancaments.montras.sl@gmail.com

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



Distribuïdors de:

VIESMANN - IMMERGAS - POLYTHERM - DAIKIN - ECOWATER
JUNKERS - MITSUBISHI - RAYCO - WILO - TEKA
NEGARRA - RAINBIRD - APOLO - HONEYWELL- GROHE
DELTA DORE - RUNTAL

C/Torres Jonama, 41 - Baixos 17253 MONT-RAS
Tel./Fax: 972 98 53 39 e-mail: ruiz@subministresmont-ras.com
www.subministresmont-ras.com

de la Seu d'Urgell segons Joan Bassegoda Nonell- tot i no relacionar-lo mai amb la nissaga-, i catorze anys més tard, el 1749, Xavier Solà Colomer indica a la seva tesi de 2005 que pinta i daura l'urna de cristall del monument de Sant Feliu de Pallerols. El 1753 fa i pinta el cap d'un gegant a Olot i el 1755 hi pinta l'urna de santa Sabina, informacions que ens arriben per Josep Maria de Solà-Morales i Miquel Puig i Reixach. Recentment, Miralpeix ha identificat com a obra seva la pintura central del retaule de sant Roc del Sornàs (parròquia d'Ordino) juntament amb Joan Bosch i Joaquim Garriga, Catàleg dels retaules del Renaixement i del Barroc andorrans, manuscrit inèdit i, segurament, l'antiga perspectiva de la capella del Carme de Girona (amb Xavier Solà, L'art Barroc a Girona, Quadrens de la Diputació de Girona, 2011, p.63). Joan de Sagòbia es va casar a Olot el 3 d'agost de 1738 amb Isabel Serra Meranges, filla de Josep Serra, daurador de Vic, i néta de Sebastià Meranges, argenter d'Olot. Aquest matrimoni, que sembla que s'estableix a la vila garrotxina, va tenir catorze fills entre 1739 i 1756.

Les notícies sobre Maties, l'altre fill pintor, l'ubiquen sempre a Cervera i la comarca de La Segarra en l'edat adulta. La seva obra coneguda es vincula a l'art religiós i a l'art civil i s'allarga fins cap als anys vuitanta del segle XVIII. El 1797 es coneix un Macià Segòvia, que també decora un altar a la capella de Santa Anna, seu dels confreres assaonadors i blanquers de Cervera. Podria ser un fill de Maties.

Marianna de Sagòbia Tàpies es casa a la comarca del Bages, amb el daurador Joan Sabaté, d'Aguilar de Segarra. A Olot també es casa la filla Elisabet de Sagòbia Tàpies, amb l'escultor Pere Antoni Espinet Coma el febrer de 1746, amb qui va tenir onze fills. La història familiar de l'escultor i de la família Espinet-Sagòbia es pot refer lacònicament a partir dels arxius i del document "Morir a Cadaqués fent retaules", de Montserrat Moli Frigola, però és interessantíssima l'aportació recent que n'ha fet l'historiador Gabriel Martín a l'article "Els barons de Bellpuig i la revifalla de Palamós al segle XVI: La capella del sant Crist (1766-1770)", a Quaderns del Pregoner d'Urgell, 21.

Pere Antoni Espinet neix a Pardines el 1713, fill de moliners de Vilallonga, instal·la el seu taller a Olot, viu amb la família temporalment a Torroella de Montgrí el 1769 i mor sobtadament a Cadaqués el 1774, mentre daura una sanefa de flors del retaule. Tres fills dels Espinet Sagòbia, Joan -escultor-, Ignasi -fuster- i Esteve es casen a Palamós, on obren un taller i duen a terme destacades obres religioses també per a la diòcesi.

Dels dos fills de Fernando nascuts a Mont-ras, Pere -el 1727- i Jeroni -el 1729-, no en trobo més dades. Si sobreviuen, segueixen la família cap a Castelló d'Empúries i els perdem pels camins de l'itinerari artístic del pare. Només la filla Maria es queda a Mont-ras, i no segueix la

tradició familiar de casar-se amb artistes sinó que ho fa amb un pagès, Miquel, fill de Jeroni Vidal del Pou, de Can Vidal, un patriarca d'extens patrimoni i certa posició, i de la seva segona muller. Ja no serà a temps per enyorar la seva família ni conèixer els nebots Espinet que habitaran a Palamós al cap d'unes dècades, perquè mor després del seu setè part el 1742, amb uns 32 anys. De tots aquests fills només la sobreviu Maria Àngela, que es casa el 1766 amb Pere Bosch Català, fill de palafrugellencs i nascut a Santa Cristina d'Aro. D'aquesta parella només en sobreviu un fill, Miquel Bosch Vidal, hereu en el testament del seu avi matern, i que permet seguir la descendència del pintor amb Francesca Pasqual Aimerich de Fitor, casats el 1795. De la nova generació de mont-rasencs, Silvestre Bosch Pasqual es casa el 1846 amb Maria Antònia Domènech Niell, també de Mont-ras. El fill d'aquests, Sebastià, ho fa el 1877 amb Joaquina Batllia Serra de Llofriu, i dels nou fills d'aquesta parella en som descendents algunes famílies de Mont-ras.

De tot el que va fer i desfer aquest "avi Fernando", inclosa l'obra pictòrica que he pogut veure directament o en imatges, la seva participació en esdeveniments històrics, els viatges pel territori, l'olor i les taques de pintures, la foscor de les esglésies, els tractes i contractes amb persones rellevants, les hipòtesis i les evidències, em quedo amb els aspectes humans que honoro especialment i sense els quals ara no podria firmar aquest article que pretén ser una sintètica biografia del pintor que el vincula amb ple dret al nostre poble i que comencem a sentir com a avi: la figura de Magdalena com a parella i sostenidora d'una família que ha de canviar sovint de sostre, de veïns, d'amics i de confiances, la concepció de la filla Maria i la tria de Mont-ras per un període de pausa en aquest trajecte vital, estada que els emparenta amb un dels nois de Can Vidal. En el cabdal del riu de vida que aquests van originar hi nedem els de Can Bosch, Cal Duch, Can Mases, els Grañén, els Bassolí, els Vidal Puig, i altres branques de Palafrugell, Palamós, Pals, Calonge, L'Escala, Barcelona, Savallà del Comtat i Suïssa.

ELECTRICITAT - FONTANERIA
CALEFACCIÓ - AIRE CONDICIONAT
ENERGIA SOLAR

toni peniza

TEL. 619 071 370
C/ RAMON MUNTANER, 22 - RESIDENCIAL BEGUR
tonipeniza@telefonica.net

**INTEGRAL DE POLIURETÀ
COSTA BRAVA**
INJECCIÓ I PROJECCIÓ

Polígon Industrial - c/ Mestral, nau 2 - 17253 MONT-RAS
Tels. 972 611 752 - 660 543 555 - Fax 972 611 752

www.fcocarrasco.com
info@fcocarrasco.com

Fco. Carrasco
PINTURA i
DECORACIÓ

Polígon Industrial - c/ Mestral (nau 2) - 17253 MONT-RAS
Tels. 972 611 752 - 660 543 555 - Fax 972 611 752

www.fcocarrasco.com
info@fcocarrasco.com

LAMPISTERIA

JORDI MAYOLAS

C/Torres Jonama, 7
Telèfon 972 30 38 81

17253 Mont-ras
(GIRONA)



**Bugaderia
Mont-ras**

MARIA CINTA CUGAT

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

TINTORERIA I WET CLEANING

TECOMAC

Venda, reparació i lloguer
de maquinària.
Jardineria, forestal i de l'horta

Marc Ribot i Roqué

Tel. 972 30 78 03
Mòbil 629 75 75 80

C/ Sant Pere, 57
17200 Palafrugell

HONDA **Husqvarna**

ECHO **posquall**

EL LLENGUATGE DE L'ARTESÀ

Francesc Miralpeix Vilamala

Els Segòvia –o Sagòbia, segons si es prefereix citar-los en el català de l'època- foren una nissaga de pintors-auradors molt actius a la Catalunya del set-cents. A l'hora de valorar la seva obra conservada no hem de caure en la temptació de mirar-nos-la amb criteris massa estrictes, ni tan sols pretendre jutjar-la massa severament. Si ho féssim així, ens equivocariem: l'art dels Segòvia no admet acaraments amb les composicions dels grans pintors del barroc català, com ara Pau Priu, Joan Gallart o Antoni Viladomat. Ben al contrari, la seva fou una proposta modesta, de taller. Una estètica estrictament artesanal, doncs, que trobà un mercat en petites i mitjanes confraries que disposaven de pocs diners. Amb un exemple en farem prou: a Navata, les perspectives pintades, de maneres adotzenades, sense massa miraments en l'elaboració de les traces dels dissenys arquitectònics o en l'anatomia de les figures, però enormement efectistes, es realitzaren després que el bisbe Taberner dictés la *Instrucció pastoral per lo bon govern de las parroquias del Bisbat de Gerona de 1725*, des d'on animava a l'adecentament de les esglésies, encara que fos a baix cost. L'oferta dels Segòvia hi deuria maridar d'una manera ben natural: la seva pintura era, abans que res, decorativa i a l'engròs, tal com podem copsar a les esplèndides filigranes de les voltes de creuera de Santa Caterina. Ràpids, eficaços i barats: ni més ni menys. No estarà de més recordar les precisions estilístiques de l'estudi dels *Annals* perquè em sembla que resumeixen bé el llenguatge essencial del seu estil: "[...] la rapidesa amb què completaren els metres quadrats de pintura jugà en contra de l'assoliment d'uns estàndards de qualitat més exigents. La decoració vegetal no tenia cap més secret que anar repetint unes mateixes plantilles, però les representacions de les figures dels sants i santes demanaven major dedicació. Els pintors resolgueren aquest darrer aspecte amb diligència: la majoria de retrats hagiogràfics semblen inspirats en xilografies populars, com ara goigs, i segueixen un mateix patró estilístic: una línia gruixuda de color negre ressegueix i perfila cada part del cos i de la vestimenta i el color s'hi estén homogèniament entremig, sense degradats ni matisos de llums i ombres. Alhora, les figures no tenen pràcticament volum ni moviment, aquest darrer reduït a gesticulacions puntuals de les mans i del cap. Aquest esquematisme s'accentua encara més en les pintures del presbiteri: allí les figures s'acumulen i la individualització fisiognòmica desapareix. Només les barbes i les cabelleres dels sants mitiguen lleugerament la clonació facial del grup de sants. Amb tot, la modèstia del conjunt no ha de comportar una lectura pejorativa del treball de Fernando de Segovia i del seu ajudant. La incapacitat de seguir mínimament els



Un dels trams de volta de la nau central de Santa Caterina de Torroella de Montgrí, ocupat per Sant Magí, dos àngels i decoració vegetal.

principis de la representació natural no deuria importar massa als feligresos. N'hi havia prou que les escenes fossin decents i que [...] moga a devoció a tots els que acuden a ella, y que al contrari no exciten a risa o indevoció [...]». A favor del treball de l'artista hi jugava la síntesi esquemàtica dels retrats hagiogràfics, que en facilitava una ràpida identificació—quan se suposava que hi hauria dificultats s'optava per identificar-los, com sant Magí o sant Segimon- i, per damunt de tot, la colorística decoració de la capella, que dotava al conjunt d'un to arreglat i luxós. La tècnica i els suports diferents, a banda de la naturalesa de l'encàrrec, dificulten la confrontació del conjunt torroellenc amb el cerverí. Així i tot, la pintura de Cervera presenta pautes estilístiques que no disten massa de les pintures de l'ermita de Santa Caterina, com ara el cànon estilitzat de les figures, la frontalitat i la manca de volum dels sants, la insistència en fer visible el dibuix subjacent, la manca de naturalitat en el caient dels plecs dels vestits, etc.”

Arrels TRADUCCIONS I SERVEIS LINGÜÍSTICS
Josette-Noelle Carlier Vaubourg

www.arrelstraduccions.com
(+34) 616 486 666
jnc@grn.cat

SALUT

PREVENCIÓ D'ACCIDENTS EN ELS NENS

Francesc Mir. Pediatre.

En néixer els nens són éssers indefensos i durant un temps se'ls ha de protegir totalment. L'adquisició de les funcions que els faran independents pressuposa unes situacions de risc. La protecció ha d'anar essent cada vegada menys estricta a mesura que el nen es va fent gran i va adquirint les seves pròpies habilitats i experiències.

Els accidents, són fets fortuïts i inesperats que causen un dany físic i econòmic i són, encara, la primera causa de mort a l'edat pediàtrica.

Calendari de prevenció d'accidents

Fins als 3 mesos. El nen és un subjecte passiu i pràcticament ell mai és la causa de la lesió.

S'ha de vigilar que no li caigui res al damunt, que no s'ofegui amb la roba del llit, que no caigui a terra des del canviador o del llit dels pares. La temperatura de l'aigua del bany ha de ser l'adequada i ho hem de comprovar sempre. En cotxe ha d'anar ben subjectat al vehicle. Mai en braços, ni al costat del conductor.

3 mesos. El nen ja és capaç de donar la volta. Que no se'l deixi mai sol, ni que sigui per un instant, en un lloc des d'on pugui caure. Hi ha el perill que es cremi si l'aigua del

bany és massa calenta. Un consell que es pot donar ara, i que serveix ja per sempre més, és que si l'aixeta no té mesclador es deixi rajar primer l'aigua freda per afegir-hi després la calenta. Fer-ho al revés exposa al nen que, per un descuit, es fiqui a la banyera o hi caigui i, si l'aigua és massa calenta, sofreixi cremades greus.

5 mesos. El nen s'ho fica tot a la boca. No es poden deixar al seu abast objectes petits que es pugui empassar (botons, medalles, imperdibles, etc.). Cal assegurar-se que les joguines que li donin no són desmuntables en peces petites. D'ara endavant, en el cotxe, se l'ha d'asseure, convenientment subjectat, en una cadireta especial homologada i ben fixada al seient amb el sistema Isofix.

7 mesos. Així que el nen comença a moure's de quatre grapes pot ficar els dits als forats de les bases d'endoll, si no estan protegides, i sofrir un accident elèctric. També pot agafar amb les mans o portar-se'l a la boca un cordó elèctric pelat o un allargador femella que vagin per terra i estiguin connectats al corrent. Per això comprovarem regularment el bon funcionament del disjuntor de l'entrada de l'habitatge.

9 mesos. Vigilem les portes de casa i del cotxe per no agafar-li els dits: Les lesions més importants són les provocades pel costat de les frontisses, més que les del costat del pany. Sempre que s'obre una porta cal pensar que al darrere pot haver-hi el menú que ja es mou per casa. Si a casa n'hi ha, s'ha de vigilar que el nen no caigui escales avall. Se'l pot protegir tancant amb una cleda els accessos a les escales. Vigilem l'hora del bany pensant en la possibilitat que s'ofegui a la banyera i no el deixarem mai sol.

1 any. Productes de neteja: insecticides, pintures i líquids per treure taques són potencialment tòxics. Els medicaments que tenim a casa cal guardar-los fora de l'abast del nen, en un armari alt i tancat amb clau. Els productes tòxics no es poden guardar mai en envasos que originàriament contenien begudes, ni que sigui posant-hi un rètol, sempre hi ha el risc que algú se'ls begui per una confusió. Les cremades són més greus en els nens. Cal evitar que el nen arribi al mànec de les paelles, que es bolqui

al damunt el menjar massa calent, o el café o el te. L'ideal és que no es fiqui a la cuina. En donar-li el menjar, cal parar compte que no s'ennuegui i faci una aspiració.

2 anys. Els menuts s'enfilen i és fàcil que caiguin d'una cadira, d'un tamboret o d'un llit. Seria més greu una caiguda d'una finestra o d'un balcó. És important assegurar-se que el nen no pot passar entre els barrots del balcó o per sota la barana. És perillós posar a terrasses i balcons, cadires, taules, jardineres o testos que permetin al nen enfilarse i caure. No és aconsellable que els nens juguin al carrer. Sempre hi ha el risc que els atropelli un cotxe en marxa o fent maniobres. Anant pel carrer amb el nen, no deixar-lo anar mai de la mà. Pot baixar de sobte de la vorera o creuar el carrer sense mirar si vénen cotxes.

3 anys. Els nens poden ofegar-se en piscines. Cal vigilar-los bé i assegurar-se que els flotadors que els posin, siguin de bona qualitat i no es puguin desinflar o perdre's amb facilitat. A les piscines i basses, especialment en hores i èpoques en què no s'hi banya ningú, els nens hi poden caure i ofegar-se. I si les aigües són brutes o fosques tindrem moltes dificultats per adonar-nos de l'accident.

4 anys. A l'interior de l'automòbil el nen probablement ja no anirà en una cadireta especial. Sempre s'ha de posar el cinturó. Les portes del darrere de molts cotxes tenen ja un dispositiu de seguretat que evita que la porta es pugui obrir des de dins. Que no oblidin d'accionar aquest mecanisme. Els viatges massa llargs no són recomanables.

6 anys. El nen cada vegada és més independent. Cal ensenyar-li a creuar el carrer pels llocs apropiats, semàfors amb llum verd, i mirant a dreta i esquerra abans de passar. El mal exemple dels grans li podria ser molt perillós. Ni a peu ni amb cotxe no s'ha de passar mai un semàfor amb llum vermell quan es va amb els fills.

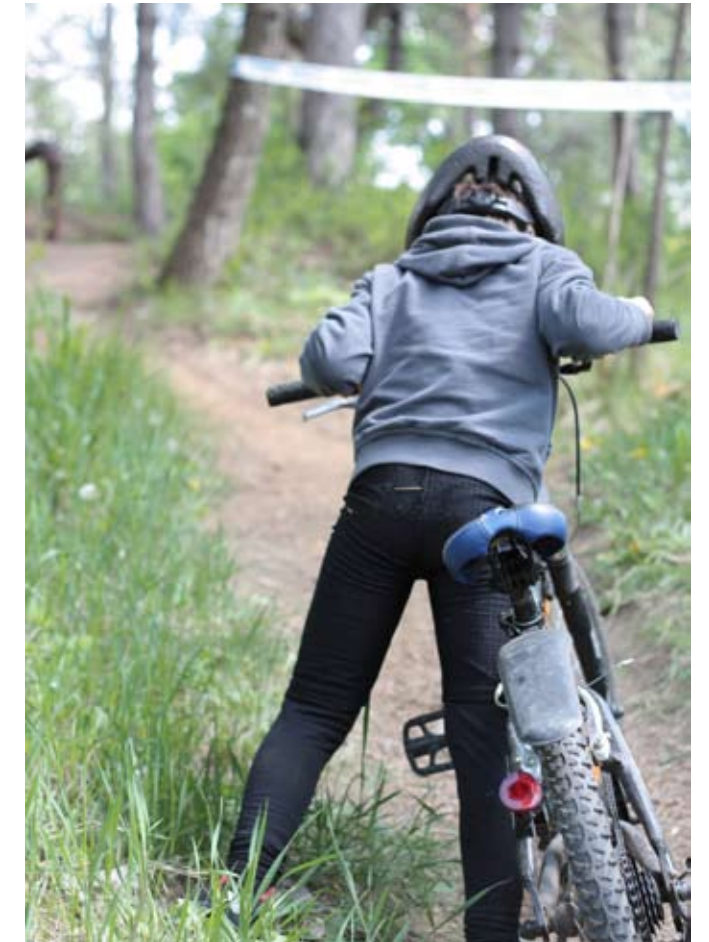
8 anys. Si practica l'esquí, cal fer-ho amb casc i ensenyar-li com funcionen les fixacions. En qualsevol altre esport s'ha de procurar que aprengui, ja des de bon començament, les normes elementals de seguretat apropiades. Si va en bicicleta ha de conèixer les normes més elementals i anar acompanyat d'un adult. També és molt important que sàpiguen nedar el més aviat possible.

10 anys. Se l'ha d'advertir del perill de calar foc i de jugar amb llumins i material pirotècnic, sobretot en diades especials de festes populars. No se'ls ha de deixar jugar amb aquest tipus de material. Les cremades en els nens sempre són més greus.

12 anys. Hi ha joguines perilloses, com els dards i sagetes, amb les escopetes de tirar al blanc, amb els jocs de química, la pirotècnica, les joguines amb mecanismes elèctrics que es connecten a la xarxa elèctrica.

14 anys. A aquesta edat ja té plena independència física. Pot anar en bicicleta com a mitjà de transport. La

circulació és densa i perillosa i no té la maduresa suficient com per pensar en la possibilitat de tenir un accident. Cal assegurar-se que passa pels llocs apropiats, que sap respectar els semàfors i els passos de vianants, que fa els senyals adients per girar a dreta i esquerra. Amb aquestes petites orientacions podem tenir els nostres fills més ben preparats i millor protegits per afrontar tots els riscos de la vida actual. Però cauran, alguna cremada patiran i més d'un ensurt tindran. Quan hagin caigut hauran après a aixecar-se, i per tant quan tinguin un entrebanc també hauran après a superar-lo. Tinguem cura d'ells. Són el nostre futur.



CERÀMIQUES



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

BEEP
Acer PRO 15,6" 500 GB DDR3, HDMI win 7
349€
C/ Mestre Sagrera 61, Tel: 972308244

Restaurant Escola Cap Roig
Obert de setembre a maig
Horari de 13.00 a 15.00
Per a informació i reserves truquen al 972 300 323

PASTISSERIA XIDORS
Bomboneria, xarcuteria, celler, botiga especialitzada, saló de te

servei de càterring integral
cocktails i recepcions per a particulars i empreses
música en viu
personalització de menú
entrega a domicili
personal de servei i cambrers

Urb. Mas Mortera, Vall-llobrega (Carretera de Palamós a Palafrugell, Km. 5, T. 972 314 649, Mail: info@xidors.com)

distronic
Llavina i Serra 26 Tel. 972 61 12 60
Palafrugell
WWW.distrionic.tv
DIGITAL+

PLANXISTERIA I PINTURA LES GAVARRES
REPARACIÓ DE PLANXA I PINTURA DE TOT TIPUS DE VEHICLES
Ctra. C31 Girona a Palamós Tel.: 972 61 14 02
C/ Pontiró, 24 - 17253 Mont-ras Fax: 972 30 19 75
E-mail: plxgavarres@gmail.com Mòbil: 615 543 761

★ Construcció de Piscines
★ Manteniments

GIROBAR PISCINES

★ Productes Químics
★ Dipòsits d'Aigua

Toni 654 55 13 91 (mòbil) Josep 654 55 13 92 (mòbil) Frederic Martí Carreras, 17200 PALAFRUGELL

ESPORT

L'ESCOLA DEL CLUB DE TENNIS COSTA BRAVA

Argia Marquès

El Tennis Costa Brava té sis pistes de tennis de terra batuda, un camp de futbol, una piscina, una sala per a activitats diverses dels nens (ping-pong, jocs de la wii, manualitats) i aviat s'hi construiran dues pistes de pàdel.

En David Hernández és el director de l'Escola de tennis. Té un soci o co-director de l'empresa Longline, en Marçal. El maig de l'any 2008, van intensificar les classes de l'Escola de tennis, que funciona els mateixos mesos que els col·legis. Durant l'estiu es realitza un campus, l'horari és de 9 a 14 hores. A l'hivern hi ha quatre monitors i a l'estiu en són una dotzena.

Actualment quan es parla del Tennis Costa Brava es podria dir que hi ha un abans i un després en relació a l'Escola, ja que abans hi havia un monitor que només donava classes particulars a la gent interessada i no es feia cap altra activitat.

En David es mostra molt satisfet amb tot el que s'ha dut a terme fins ara. Se li il·luminen els ulls quan en parla. Em comenta que hi ha diferents grups que competeixen en diverses categories: benjamins, (8-10 anys), alevins (11-12 anys) i infantils (13-14 anys). Participen en competicions a nivell provincial i en algunes categories a nivell de Catalunya. L'any passat el grup benjamí, al torneig provincial en categoria "argent" va quedar sotscampió de Girona.

En David destaca el fet que el tennis és un bon aprenentatge per a la vida, ja que un mateix ha de saber superar-se

per millorar. Aquest esport també exigeix bastant autocontrol i l'aspecte psicològic hi juga un paper molt important per poder fer un bon partit. Els monitors acompanyen els nois en tots els desplaçaments que es van fent, tant a nivell de província com de Catalunya. Recalca el fet que alguns dissabtes o diumenges han de competir i moltes vegades surten de Mont-ras a les 8 del matí, per tant això també els exigeix una disciplina. Tots aquests tornejos que realitzen els nois i noies no són a títol individual, sinó que hi participen per equips. Conclou que el tennis també fomenta la companyonia ja que un noi pot perdre, però si els companys guanyen, l'equip ha guanyat. L'única cosa de la qual es lamenta en David, és la manca de nenes per formar equips femenins dins del món de la competició.

Fent balanç em comenta que el primer any hi havia 30 nens a l'Escola, el segon 40 i actualment són uns 60.

Referent al campus de l'estiu es mostra molt cofoi per l'èxit que té. El primer any hi van participar uns 50 nens, el segon uns 80 i l'estiu passat 120-130 cada setmana. Els participants tenen unes edats entre 3 i 17 anys.

A les tardes dels estius es fan classes per als nois i noies que juguen en algun torneig, o bé acompanyen aquells que prenen part en competicions a nivell particular.

La majoria de nois i noies que participen tant a l'escola de tennis com al campus són de Mont-ras, Palafrugell i Palamós.



LA BUTACA

LA COSTA DE CEL·LULOIDE

José Manuel Rodríguez

Diari de rodatge

SEQÜÈNCIA INICIAL

Pantalla en negre, va obrint-se per mostrar el títol d’inici:

“Els films, així, serveixen de retruc per viatjar, prendre contacte amb altres paisatges, formes de cultura i llengües diferents, si se sap veure, mirar, escoltar i sentir” Joaquim Romaguera

SEQÜÈNCIA 1 EXTERIOR DIA DIVERSOS PARATGES DE LA COSTA BRAVA 2011

Veiem diversos paisatges i indrets de la costa mediterrània que va des de Blanes a Portbou.

Primer pla d’una placa: “Des d’aquesta trona de Sant Elm, Ferran Agulló intuï la idea de batejar la Costa Brava”. La càmera pot fer un moviment de tràveling per enquadrar el paisatge.

VEU EN OFF

Són vàries les raons que m’han portat a agafar de nou la càmera i anar al redescobrimient d’aquests paisatges de la meva infantesa i adolescència: el descobriment dels colors, les intuïcions adolescents de mons ocults, ignorats o simplement prohibits. La Costa Brava és per a mi, com per a molta més gent que com jo vam arribar de contraban, tot això i molt més: l’escenari de les meves primeres experiències cinematogràfiques. Si bé tota memòria es desdibuixa amb el pas del temps, hi ha una memòria immutable que s’hi resisteix: les imatges que la gent, atreta per la irresistible essència del paisatge, i en un acte impulsiu d’immortalitat va impressionar en uns films, van transportar la Costa Brava al món sencer. Films, que com fantasmes del passat esperen ser novament descoberts, encara que només sigui per reviure la màgia d’aquells paratges il·luminats pels focus d’una fàbrica de somnis.

SEQÜÈNCIA 2 EXTERIOR DIA TOSSA DE MAR 1914

Veiem un pla general de Tossa amb tots els seus colors, ressalta especialment el blau en tota una infinita gamma que acaba per fondre’s amb els verds dels pins. Comença un fos encadenat: va desapareixent el color per veure la mateixa



Tossa en blanc i negre. Som al 1914.

INTERTÍTOL: “Mentre Europa acaba de submergir-se en el bany de sang més atroç de la seva història, el poblet de pescadors de Tossa veu interrompuda la seva quotidianitat per l’arribada d’una productora pionera del cinema català, la barcelonina Segre Films, possiblement encoratjats per les panegíriques paraules que Joan Maragall dedicà el 1905 a aquest indret de la costa”.

La càmera enquadra el nostre narrador agafant un llibre d’un prestatge d’una Biblioteca. Un primer pla ens permet llegir la portada: “Excursió a Tossa” de Joan Maragall. El narrador obre el llibre. Primer pla de les lletres impreses.

VEU EN OFF DE JOAN MARAGALL

“Jo m’havia figurat Tossa, un racó de món tot rònec en què la gent mirava els forasters amb mal ull i que amb prou feines els parlaven, i em vaig trobar un poble quiet i retirat dins d’una capsa de muntanyes, a la fresca vora el mar, però molt endreçat amb cases boniques de gent que saben viure”

Veiem imatges del film “Amor de pescadora o Mercedes, la pescadora o La pescadora de Tossa”, primer llarg metratge filmat a la Costa Brava del qual tenim constància. Es tracta d’una adaptació fílmica d’una obra d’Eduard Marquina i dirigit per Josep de Togores i Giovanni Doria.

NOTA PERSONAL: No sabem quin èxit va tenir el film, però els seus realitzadors van repetir dos anys més tard, el 1916, amb “El secreto del mar”. Es tracta d’un drama d’aventures sense molt interès narratiu, però que gràcies a les seves localitzacions és un inestimable catàleg de paisatges empordanesos de la primera dècada del segle XX: Platja de l’Estartit, Begur, Torroella de Montgrí, cales Farriola, Aiguablava, Paradís, Fornells, marges del Ter i Port de la Selva. Les imatges del film “El secreto del mar” es succeeixen a gran velocitat per barrejar-se amb imatges d’arxiu del primer terç del segle XX.

VEU EN OFF

Vàries pel·lícules més es van anar produint durant els anys de la Primera Guerra Mundial i la Dictadura de Primo de Rivera. Però hem d’esperar l’any 1930 per trobar una obra que signifiqui la primera projecció internacional de la Costa Brava mitjançant el setè Art.

SEQÜÈNCIA 3 EXTERIOR DIA CAP DE CREUS 1930

INTERTÍTOL: “El instinto sexual y la pulsión de la muerte forman la sustancia de la película. Es una cinta romàntica realizada con frenesí surrealista” Luis Buñuel.

NOTA DE RODATGE: L’art dels somnis al servei dels somnis en l’art. He d’investigar, però intueixo que moltes de les imatges de “L’Âge d’Or” van ser inspirades en les visions surrealistes de l’empordanès Salvador Dalí. Les del Cap de Creus sens dubte.....

Veiem un Pla General del Cap de Creus. Sobreimpressionem les imatges de “L’Edat d’Or”, com si es tractés d’una visió onírica amb la intenció de tenir una emoció semblant a la que produeix aquest paratge de l’Alt Empordà, quan el veus per primera vegada, o el rememores des del record dels teus somnis.

VEU EN OFF

Estem davant d’un paisatge prodigiós, inspirador de llegendes, d’artistes i filòsofs, i d’un dels films més pertorbadors de la història del cinema: “L’Âge d’Or”. Un monument a l’essència del cinema fet amb somnis de cel·luloide, i en el qual podem reconèixer unes imatges que perduraran eternament en l’inconscient col·lectiu dels espectadors.

NOTA PERSONAL: EL mític film surrealista inaugura un lustre gloriós per a la Costa Brava. Coincidint amb una etapa de foscor a Europa, Espanya i Catalunya viuran amb la Segona República un episodi d’esplendor cultural i artístic. I serà la Costa Brava un dels seus principals epicentres.

SEQÜÈNCIA 4 TOSSA DE MAR EXTERIOR DIA 1932

Imatges d’arxiu de Tossa. Efecte visual de pinzell. Dóna la sensació que les imatges han estat pintades per artistes com Ari Walter, Serge Brignoni, Rafael Benet, Graziela Aranís, Jeanne Laillard, Georges Kars, Oswald Petersen, Pere Créixams, Christian Caillard, Olga Sacharoff, Jean Metzinger, Georges André Klein i, naturalment, Marc Chagall.

NOTA PER A EFECTES VISUALS: Us aconsello una visita al magnífic Museu Municipal de Tossa, on podreu contemplar, en el silenci emmurallat del recinte medieval, els diferents estils pictòrics dels artistes que durant els primers anys 30 van convertir Tossa en la “Babel de les Arts”. Estic segur que trobareu tota la inspiració que necessiteu.

VEU EN OFF

Si bé artistes vinguts d’arreu ja havien arribat a la Costa Brava abans dels anys 30, va ser durant la Segona República que molts artistes que fugien d’una Europa ofegada pel feixisme i el nazisme van arribar a les nostres platges, i van trobar la inspiració envoltats per la llum i l’ambient de llibertat creadora de la costa catalana.

Tornem a les imatges de Tossa que es fonen amb les imatges del film “El hombre que se reía del amor” de Benito Perojo.

VEU EN OFF

Novament Tossa es convertia en escenari fílmic. I va ser aquest indret de la Costa el que va veure néixer al món del cinema l’actriu Antòñita Colomé, la musa del cinema de la República i paradigma de dona moderna i culta per la seva època.

NOTA PERSONAL: He d’investigar més sobre la vida i obra d’Antòñita Colomé, i buscar paral·lelismes amb l’altra musa que va immortalitzar Tossa, Ava Gardner. En realitat, es tracta del procés invers: al film de 1950 va ser la musa americana la que va donar a conèixer la Costa Brava al món sencer. Però, no és la nostra intenció competir amb el glamur de Hollywood!

SEQÜÈNCIA 5 EXTERIOR DIA EL PORT DE LA SELVA 1933

Imatges del Port de la Selva actuals.

Fos encadenat a imatges d’arxiu dels anys 30 i del film “El Cafè de la Marina” de Domènec Pruna basada en la peça teatral de Josep Maria de Sagarra.

VEU EN OFF

Serà dins d’aquest context de preeminència pictòrica, que la Costa Brava tornarà a convertir-se en el millor decorat natural de diverses produccions sonores catalanes. I seran les muntanyes empordaneses del voltant del Port de la Selva les primeres a tornar amb el seu eco cinematogràfic paraules en català.

SEQÜÈNCIA 6 EXTERIOR NIT SANT FELIU DE GUÍXOLS 1935

Veiem el passeig de Sant Feliu il·luminat per la llum de la lluna. És una nit tranquil·la on el silenci és el protagonista. Poc a poc una música es va apropiant de l’entorn. Després d’uns instants les veus que canten al compàs d’una música de revista frívola s’han convertit en els protagonistes absoluts de la pantalla.



VEU EN OFF

Al crit de “Abajo los hombres”, el director Josep Maria Castellví, inundà la ciutat ganxona amb marineres sexis, nàufrags transvestits, i coreografies vodevilesques i d’opereta. Sens dubte, la primera comèdia musical de tot l’Estat va ser un gran èxit a les sales cinematogràfiques. Mentre els espectadors gaudien, i molt, d’aquella exaltació a la frivolitat, ningú sospità que just un any després, la negra realitat d’una guerra fratricida, no només acabaria amb les comèdies de ficció, sinó també amb totes les il·lusions d’un poble sencer.

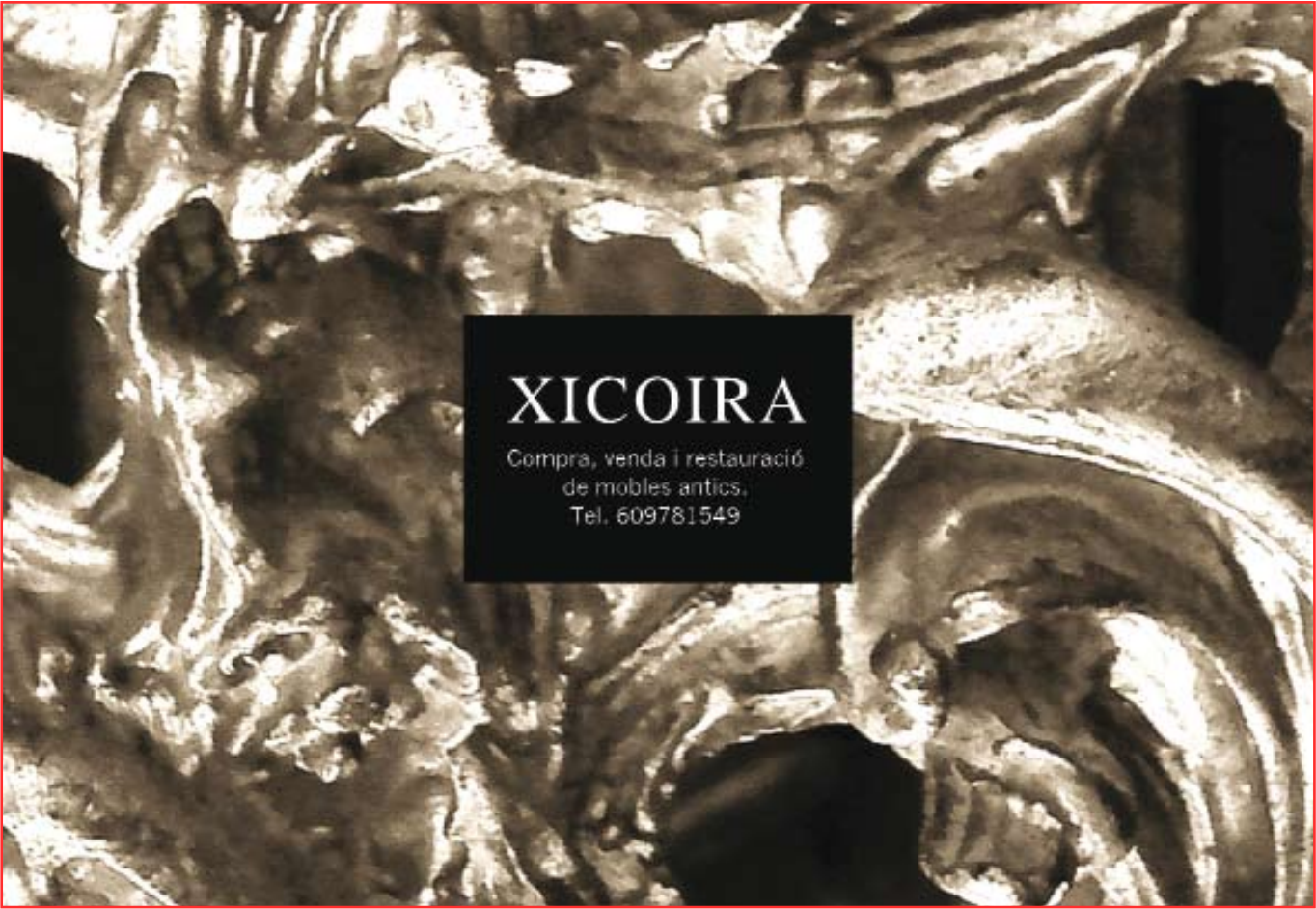
SEQÜÈNCIA 7 EPÍLEG EXTERIOR DIA PALA FRUGELL 1937

Imatges d’arxiu de la guerra civil. Fos encadenat a les imatges realistes del film “Aurora de esperanza” del director Josep Amich i Bert. Ens trobem als voltants de Palafrugell. El temps cinematogràfic coincideix amb el temps real.

VEU EN OFF

Drames mariners, somnis surrealistes, vodevils frívols i drames reals. El cinema, com la mateixa vida, té molts matisos. Ara, al 1937, en plena guerra civil, el cinema cobra una nova funció: arma propagandística per elevar la moral del poble republicà. Amb films com “Aurora de esperanza” es tancaria un cicle vital del cinema a la Costa Brava. Haurem d’esperar més de deu anys per assistir al ressorgiment del nostre paisatge a les pantalles del cinema mundial. Fins al 1950 no va canviar completa i radicalment la mirada del cinema cap als indrets de la costa gironina. Però... això ja és una altra història.

Fos a negre. **INTERTÍTOL:** Continuarà....



FEM L'EQUIPATGE

ELS FIORDS DE NORUEGA

Alba Cruz

Ben aviat i amb nervis pel viatge que ens espera, ens enlairem direcció Stavanger (Noruega) on comença la nostra particular ruta pels Fiords.

El primer dia amb els peus ja en territori viking, ens embarquem en un creuer amb l'objectiu de realitzar una de les excursions més famoses: El fiord de Lyse. Quan el creuer ens deixa a terra comencem una ascensió de dues hores a peu cap al Preikestolen més conegut per nosaltres com a “Mirador de la Trona”. És un sortint de roca que mostra una caiguda lliure de més de 600 metres d'alçada sobre el Lysefjord.

Al vespre, després de la caminada, encara ens queden forces per fer un vol per la ciutat de Stavanger i anar aviat a l'hotel a recuperar energies per a l'endemà.

Ben aviadet, enfilem cap a l'illa Rennes a través dels túnels submarins de Rennfast que són els túnels de carretera més profunds del món. Estan a 223 metres sota el nivell del mar i recorren 5 quilòmetres. És impressionant! Finalment, després de passar els túnels i una serpentejant carretera que voreja tota la costa, arribem als fiords de Bokna i de Bjorna. Els hem vist des de terra amb l'autobús, ara els veurem per mar en dos mini creuers que tindran com a destí la ciutat de Bergen.

La ciutat és meravellosa, l'arquitectura de la qual, conserva reminiscències d'un passat militar recent. No para d'arribar-hi creuers. És ben bé que parlem de la ciutat més important d'entrada cap als fiords. Passejant pel casc antic de la ciutat hi ha el Bryggen, un barri format per una sèrie



de casetes de fusta reconstruïdes després d'un incendi. Gairebé totes estan tortes però tenen un encant especial. Un altre punt important de Bergen per visitar és el mercat situat al port de Bryggen a l'aire lliure. Hi ha moltes para-des de peix fresc.

La nostra nit a Bergen coincideix amb la nit de sant Joan. A Noruega és una nit molt celebrada. Preparen una foguera enorme que es veu des de qualsevol punt de la ciutat. Per veure'n la panoràmica, amb el funicular pugem a Floyfjellet des d'on gaudim d'unes vistes impressionants que superen les nostres expectatives, i això ho dic per dues raons: per la preciositat del paisatge, evidentment, però sobretot perquè estem presenciant una foguera de sant Joan a quarts de dotze de la nit i el cel encara és clar. Aquesta és la màgia de Noruega per aquestes dates.

Al quart dia en ruta sortim en direcció a la Regió de Voss, una estreta vall plena de llacs glaçats i de muntanyes nevades. Amb el Flamsbana fem el recorregut fins al fiord d'Aurland. El Flamsbana és el tren amb més desnivell del món. En realitat n'hi ha que superen desnivells més verticals que aquest, però funcionen amb estructures de cremallera o funiculars. El Flamsbana és un tren gairebé convencional que recorre més de 860 metres amb un 55% de desnivell. Aquest dia a més de passejar-nos en un tren únic a través d'un paisatge únic, vam tenir el plaer de dinar en un restaurant viking. L'empremta dels vikings és evident en tot el territori.

Al cinquè dia ens toca agafar un altre creuer en direcció al fiord dels somnis (Sognefjorden), el segon més gran del món. És tan escarpat que hi ha punts on hi ha ombra tot l'any. Un cop posem els peus en terra ferma, seguim el recorregut a través de camps i boscos cap a Nordfjord on començarem una excursió a la glacera de Jostedal, la més gran de l'Europa continental. Aquesta glacera i les terres del voltant, són de propietat privada. A Noruega és habitual que el territori estigui repartit en parcel·les privades.

El gel és d'un to blavós molt intens. Ens expliquen que hi ha punts en què l'aigua fa milers d'anys que està congelada. La caminada és llarga però val la pena. A la nit necessitarem descansar.

Ja en la recta final del nostre viatge ens embarquem a visitar l'últim fiord. Parlem del fiord de Geiranger, un sinuós braç de mar arquejat que s'endinsa a la terra envoltat de tallants de roca de 1.000 metres d'alçada; la UNESCO el va declarar Patrimoni de la Humanitat. Al llarg de la travessia passem pel davant de la cascada de les Set Germanes just davant de la del Pretendent; ambdues obtenen aquests curiosos noms a partir d'una llegenda.

Un fiord són dues muntanyes separades pel mar. Les set germanes estaven a una banda i el pretendent a l'altra. El pretendent, completament enamorat de les set germanes



Josep Serra
TREBALLS DE JARDINERIA

C/ Del Sur, 12 - 17253 MONT-RAS (Girona)
Tel. 972 30 46 43 - (Mòbil) 637 11 73 84

Narcís Gaviña
PINTURES



Mòbil 609415101

C/ Pujada Cucala, 22 - 17253 MONT-RAS



JABONES TER, S.L.
productes químics de neteja

C/Mas Resplandis, 7
Esclanyà (Girona)

jabonester@xarxacontrol.es

T. 972 612 426 - F. 972 612 462



Mecpal

Mecàniques Palamós 95, S.L.

Construccions metàl·liques

- Mecanitzats CNC
- Reparació de maquinària
- Muntatges mecànics
- Caldereria-ferro-inoxidable
- Construcció d'accessoris nàutics
- Projectes

Tel. 34 972 315253 PALAMÓS

Web: www.mecpal.com



PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

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

intentava creuar a l'altra banda del fiord per estar amb elles, però el mar l'impedia de fer-ho. Ho va intentar una vegada i una altra durant molts anys, fins que va entendre que una cascada no podia moure's del seu lloc i que hauria de conformar-se admirant les germanes des de lluny. La seva tristesa era tal, que el pretendent ofegava les seves penes amb alcohol intentant oblidar la distància que els separava.

És per això que a mitja cascada del pretendent s'observa clarament com l'aigua forma com una ampolla.

La nostra ruta segueix fins a Lom on visitarem una de les esglésies més antigues de tot Noruega. Aquesta església és una stravkirke, és a dir, una església medieval viking, de fusta. És impressionant. Absolutament tot està fet de fusta i fins i tot el cementiri és maco.

Continuem descendant la vall de Gudbrandsdal envoltada de camps de pastura verdíssims i de cereals. És una de les regions més fèrtils del país.

L'últim dia, ben aviadet, vorejant el Llac Mjosa, el més gran de Noruega, arribarem a la capital, Oslo, on hi ha un munt de coses per visitar. La panoràmica que tenim des de l'autobús ho deixa pal·lès. Comencem visitant l'ajuntament, edifici important de per sí, però especial ja que és on es celebra la cerimònia del premi Nobel de la Pau, l'únic Nobel que s'entrega a Noruega.

Després visitem el Parlament, el Palau Reial i tot el recorregut per l'importantíssim carrer Karl-Johan on a part del Palau hi ha el Teatre Nacional, l'estació central, el parc del palau ... Visitem també el parc Frogner que és el més gran d'Oslo. Al seu interior hi ha el parc Vigeland on hi ha exposada de forma permanent l'obra de l'escultor que dona nom al parc.

Després ens dirigim a la península de Bygdoy per visitar tres dels millors museus de Noruega. En primer lloc, el Norksfolkmuseum on se'ns mostren edificis i costums típics de totes les regions del país. Després el museu dels vaixells vikings on se n'hi guarden tres a més d'un tresor viking. Per últim, però no menys important, el museu de Fram, on s'hi mostra intacte el vaixell polar de Fram que va ser el primer a arribar al pol sud. El propòsit de la seva primera expedició era arribar a la part més septentrional del pol nord, però quan hi van ser es van adonar que havien fet tard, una expedició britànica hi havia arribat abans que ells. Decebut, reaccionen amb energia i, dirigits per Roald Amundsen, van enfilat ruta cap al pol sud. Volien ser els primers a arribar-hi i ho van aconseguir.

És increïble passejar per l'interior d'aquest vaixell i veure el magnífic estat de conservació en què es troba. Aquesta visita és l'última que fem en aquesta magnífica ciutat i, de moment, en un país tan màgic com és Noruega.



XINO-XANO PER MONT-RAS

CAMINANT PEL MONTGRÍ

Francesc Gomes

Us presentem una ruta circular, de dues a tres hores de durada, amb sortida i arribada a l'ermita de Santa Caterina al terme municipal de Torroella de Montgrí, dins del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter.

L'ermita es troba situada al cor del massís del Montgrí. Fou fundada a finals del segle XIV per monjos de Montserrat, en honor a santa Caterina d'Alexandria, copatrona de Torroella de Montgrí. L'interior de l'església està decorat amb frescos del pintor del segle XVIII Fernando de Sagòbia, que va establir la seva residència a Mont-ras. Potser la devoció de la gent d'aquestes contrades, que amb fervor hi celebra l'aplec a finals de novembre, feu que l'ermita es salvés miraculosament del fatídic incendi de l'any 2004, deixant-la com un petit oasi enmig de la devastació de gran part del massís.

Començarem la caminada agafant el corriol que surt de l'esplanada rere l'ermita en direcció est. El sender s'enfila costerut i pedregós entre garrics, estepes i romaní fins a

un collet on conflueixen quatre camins. A la primavera gaudirem de la visió de les flors roses de l'estepa blanca (*Cistus albidus*), de la flaire del romaní (*Rosmarinus officinalis*) i de la companyia dels abellerols (*Merops apiaster*) que veurem volar cercant insectes, sobretot abelles. A l'estiu procurarem no sortir dels camins ja que podríem trepitjar algun ou o cria d'enganyapastors (*Caprimulgus europaeus*), ocell d'activitat nocturna que nia a terra.

Seguirem pel corriol de la dreta en direcció al Puig Rodó i, ara en direcció sud, passarem vora la caseta de vigilància d'incendis fins a assolir el Montplà, des d'on tindrem als nostres peus, cap a llevant, la Duna Continental. Aquest bosc, majoritàriament de pi pinyoner (*Pinus pinea*) i pi pinastre o marítim (*Pinus pinaster*), és una obra d'enginye-

ria forestal de finals del segle XIX contra el problema del moviment i acumulació de sorres que amenaçava el medi rural i les poblacions.

La sorra, que arriba a assolir gruixos de trenta metres, s'ha acumulat per la força del vent com a conseqüència del desviament dels rius Fluvià i Ter; aquest darrer desembocava al nord de L'Escala i va ser derivat al sud del Montgrí pels volts de l'any 1302. El sistema de fixació de la duna consistia en plantar borró o canya de sorra (*Ammophila arenaria*), gramínia molt adaptada al vent i a la sorra, i refugi de molts animals de costa i aus marines. Un cop fixada la duna es repoblava amb espècies arbòries i arbustives escaients, donant com a resultat l'actual ecosistema que per la seva fragilitat i singularitat cal preservar especialment.

Continuarem l'excursió pel cim del Montplà en direcció oest, on podrem gaudir d'unes magnífiques vistes de les illes Medes, el curs final del riu Ter, i del particular paisatge empordanès de mosaic agrícola i forestal, modelat per l'home i la tramuntana, i esquitxat de petits pobles i llogarrets que li donen caràcter i personalitat. Baixarem fins al Coll d'en Garrigars des d'on, seguint les marques blanques i vermelles del sender de gran recorregut GR-92, pujarem fins al castell del Montgrí.

El castell, fortificació militar inacabada que fou cons-

truïda pel rei Jaume II a finals del segle XIII i visible des de tota la plana empordanesa, corona un massís que ens evoca la silueta d'un bisbe adormit de la qual n'és el seu anell. Dalt del castell podrem continuar gaudint de meravelloses vistes de paratges com l'Albera, Puigneulós, Canigó i El Mont, que un nítid dia de tramuntana ens farà més propers. Amb una mica de sort podrem observar el vol majestuós de l'àliga cuabarrada o perdiguera (*Aquila fasciata*), que nidifica al massís i que, com es desprèn del seu nom, fa de la perdiu un dels àpats preferits de la seva dieta.

Seguint les marques blanques i vermelles baixarem fins al coll de la Creu, que fa partió entre els termes d'Ullà i Torroella de Montgrí. Prendrem l'evident corriol en direcció nord-est que, passant per un fondal repoblat amb alzines (*Quercus ilex*), ens portarà altra vegada al punt de sortida que alhora és el del final de l'excursió, l'ermita de Santa Caterina, amb el popular pou al pati del darrere, del que la tradició local explica que els nens provenen de les seves aigües.

Cal destacar les feines de manteniment i conservació de l'indret que porta a terme l'Associació Amics de l'Ermita de Santa Caterina, que obre les instal·lacions els diumenges i festius i us oferirà servei de menjador, bar, barbacoes, lloguer de taules i cadires i un punt d'informació.



LLENGUA

L'ESTAT EN CONTRA

Carme Forcadell

La Ministra de Cultura, Ángeles González-Sinde, va dir a l'ambaixador dels Estats Units que a Catalunya no hi ha demanda de cinema en català, que la proposta de Llei de cinema és antinatural i desequilibrada i que el Govern espanyol intentaria frenar-la.

Aquestes declaracions posen de manifest que la senyora González-Sinde menysté els drets lingüístics dels catalanoparlants, és a dir, d'una part dels ciutadans de l'Estat del qual és ministra i al qual contribuïm a pagar amb els nostres impostos. Posen de manifest la seva ignorància quant a la situació lingüística de Catalunya i, en concret, del cinema en català. Posen de manifest que només està disposada a treballar i defensar una de les llengües de l'Estat, la llengua majoritària i la que minoritza el català i, per últim, posa de manifest la seva deslleialtat vers el Parlament i el poble de Catalunya.

Evidentment, aquesta persona no pot ser ministra de cultura perquè desconeix la situació lingüística d'una part del territori; perquè menysprea la diferència i és incapaç d'entendre la riquesa cultural que suposa la diversitat de llengües i perquè ratlla la xenofòbia quan diu que la llei del cinema és antinatural. Entenem que la Ministra considera el català una llengua antinatural davant de l'espanyol que seria la llengua que, naturalment, hauríem de parlar.

Hem d'agrair al portal wikileaks que hagi fet públiques aquestes declaracions que ens ajudaran a comprendre l'enorme dificultat que té el cinema en català, ja que no només ha de lluitar contra les majors americanes, sinó contra un poder molt pitjor, el govern espanyol. Queda clar que si no tenim més cinema en català és perquè hi ha una conxorxa molt poderosa que hi treballa en contra.

Sabem que el Govern espanyol mai no ha fet res en favor de la llengua catalana, més enllà de declaracions de bones intencions que han servit per entretenir el personal i per deixar passar el temps. Tenim clar que si el català no és llengua europea és perquè el Govern espanyol no ha fet res perquè ho sigui i que si no és llengua oficial de l'Estat és perquè tampoc no ho ha volgut. Però ara tenim la confirmació pública i notòria que hi treballa en contra.

La llengua catalana ja ho té molt difícil sense tenir un estat propi, però si a sobre l'Estat del qual formem part hi està en contra serà impossible aconseguir la seva plena normalització. Crec que el govern espanyol ha posat les cartes sobre la taula i amb aquesta baralla la Llei del cinema només es podrà complir si compta amb el suport ferm dels catalans i amb el compromís decidit i la plena disposició del Govern de Catalunya.



PAPERERIA MONT-RAS

- MATERIAL ESCOLAR
- MATERIAL D'OFICINA
- TINTES IMPRESSORA
- DIARIS I REVISTES
- LLIBRERIA
- FOTOCÒPIES B/N, COLOR, A3
- ENQUADERNACIONS
- PLASTIFICACIONS
- MATERIAL INFORMÀTIC
- SERVEI DE FAX

c/ Torres Jonama, 25 • 17253 Mont-ras • Tel. 972611052 • papereriamontbras@gmail.com

GASTRONOMIA

EL SUQUET DE PEIX

de Madame Zozó

Ingredients per a 4 persones

Una rascassa de 1000 a 1500 grams (o qualsevol altre peix gros de roca).

Una cabeça d'allls
4 llesquetes de pa
1 gotet de vi blanc
1 grapat de pinyons
julivert
4 patates grosses

Preparació

Tallem la rascassa a talls un xic gruixuts i els enfarinem una miqueta. Posem una paella al foc amb poc oli, hi passem els talls de rascassa, volta i volta, que només quedi marcada, hi afegim el gotet de vi i ho passem en una cassola.

A part haurem fregit el pa, ben rosset (compte! si es crema, amarga).

Fregim els alls i el julivert.

Fem la picada, que resulti espesseta, amb el pa, els alls, el julivert, els pinyons i un xic d'aigua.

Afegim la picada al peix.

A part haurem partit les patates en quatre parts cada una i les haurem fet coure en una paella amb oli, fins que només quedin tendres, que no rosses.

Posem les patates a la cassola amb el peix i la picada, hi afegim un xic d'aigua i ho deixem coure 10 minuts.

PEIXOS

JOAN

MIQUEL

MERCAT MUNICIPAL DE PALAFRUGELL

Tot tipus de peix de costa i marisc
per encàrrec.
T. 686.41.53.97

SERRALLERIA ALSINA

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

17253 MONT-RAS

MÓN MENUT

UFFF, QUINA CALOR!!!

Isabel Antúnez

A l'hivern dorm,
es belluga a l'estiu,
I sent per les dones,
afecte molt viu.
Què és?...

Materials

Uns 40 cm de qualsevol tipus de paper (de regal, de diari, de colors...)
2 palets de polo, que podesu pintar, si voleu.
1 agulla de cosir llana
Cola
Fil de colors
Alguna boleta per fer bonic.



1

El pare o la mare us ha de fer un petit foradet en els dos palets.



2

Talla el paper a la mida dels palets, el vas doblegant com si fos un acordió.

3

Enganxa amb cola un palet en una punta del paper. Pel foradet hi passes una agulla de cosir llana enfilada, has d'anar passant i foradant tots els doblecs de paper fins arribar a l'altre cantó, llavors hi enganxes l'altre palet.

4

Fes uns quants nusos amb el fil, i després enfiles una bola, o alguna petita coqueta que t'agradi, i ja tens el teu vano acabat



NINOTAIRE



VINS I LICORS GRAU
Ara més a prop teu amb grauonline.com

vins i licors GRAU ONLINE
www.grauonline.com

c/ Torroella, 163 - 17200 Palafrugell - Girona - Tel. 972 301 835 - Fax. 972 611 459 - info@vinsilicorsgrau.com
www.grauonline.com - www.vinsilicorsgrau.com

Elisabeth Reyes (Miss Espanya 2006) per a Vins i Llicors Grau



Plans de pensions

Construeix-te el futur pensant en el present

A "la Caixa" sabem com n'és, d'important, per a tu, poder viure el futur amb tota la tranquil·litat. Per aquest motiu, posem a la teva disposició diferents plans de pensions que s'adaptin a les teves necessitats perquè puguis estalviar al teu ritme. Amb els nostres plans de pensions podràs obtenir avantatges excepcionals en el present mentre et construeixes un futur segur. Consulta a qualsevol oficina de "la Caixa" les promocions i les ofertes de què et pots beneficiar ara.

Parlem?



Informació vàlida en la data d'impressió: juny del 2011.

Caixa d'Estalvis i Pensions de Barcelona, entitat dipositària dels plans de pensions "PlanCaixa". Inscrita en el RM de Barcelona, tom 20397, foli 1, full B-5614, amb el número 3003. NIF G-58899998. VidaCaixa, SA d'Assegurances i Reassegurances, entitat gestora i promotora dels plans de pensions "PlanCaixa". Inscrita en el RM de Barcelona, tom 8402, llibre 7653, secció 2a, foli 128, full 97107. NIF A-58333261.

www.laCaixa.es