

La Torre **FERRERA**

La Cuina de Can Pipes
En Vador Geli i la família
Can Pagès





Divendres 25 de juliol

A partir de les 23.00 h FESTA JOVE

MASHUP PARTY BAND I DJ MASHUP

Vine al Punt lila! Atenció professional, jocs i molt més

A la pista vermella annexa al Pavelló Municipal M^a Rosa Escribano

Dissabte 26 de juliol

A les 17.00 h ACTIVITAT ESPORTIVA

TORNEIG DE FESTA MAJOR DE BITLLES CATALANES

Al Camp de la Figuera

inscripcions al 670 934 331 (Victòria) o 638 924 404 (Jordi)

A les 17.00 h FESTA INFANTIL

SUPERTOBOGAN SPLASH SLIDE TALLER INFANTIL DE FANG

A la plaça de l'Ajuntament. A càrrec d'Activijoc

A partir de les 22.30 h NIT DELS 40" VERSIONS

THE COVERS BAND I ESBARZERS

A la pista vermella annexa al Pavelló Municipal M^a Rosa Escribano

Diumenge 27 de juliol

A les 10.45 h ACTE

OFICI SOLEMNE

A l'Església Sant Esteve de Mont-ras

A les 11.45 h MITJA AUDICIÓ

SARDANES AMB LA PRINCIPAL DE LA BISBAL I VERMUT DE FESTA MAJOR

A la plaça de l'Església

A les 19.30 h FI DE FESTA

CONCERT DE TARDA I BALL AMB LA PRINCIPAL DE LA BISBAL

Al Pavelló Municipal M^a Rosa Escribano

PREU D'ENTRADA AL RECINTE: 3€ PER PERSONA

SERVEI DE BAR ELS DIES 25, 26 I 27 A càrrec de CE Mont-ras

MÉS INFORMACIÓ: WWW.MONT-RAS.CAT
AJUNTAMENT DE MONT-RAS
@AJUNTAMENTMONT-RAS



Edita:

Associació Sociocultural Mont-ras al Cor

Redacció i publicitat:

latorreferrera@gmail.com
https://www.latorreferrera.com/
Tel. 629 642 981



Direcció i coordinació:

Anna Vigatà Castells

Consell de redacció:

M. Àngels Bernadet Martínez
Pilar Giménez Puig
Xavier Grañén Bosch
Martí Sabrià Deulofeu

Col·laboradors/es:

Teresa Bonal Bastons
Ferran Cros Cugat
Anna Cuesta Sanz
Josep Maria Farreró Carolà
Carme Fenoll Clarabuch
Miquel Llenas Janoher
Montse Miró Ros
Núria Sàbat Ortíz
Fundació Josep Pla

Maquetació:

Alexandra Ulpat

Xarxes socials:

Èlia Pagès Alsina
Ariadna Ros Alsina

Fotografia:

Xavier Grañén Bosch

Publicitat:

Martí Sabrià Deulofeu

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Imatge de portada:

Alexandra Ulpat

Dipòsit legal:

GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:

Diputació de Girona
Ajuntament de Mont-ras

Correcció:

Marta Padrós Coll

La revista es reparteix gratuïtament a tots els domicilis del municipi. Si algun veí no la rep o algú no resident o un organisme vol rebre-la habitualment, pot posar-se en contacte amb nosaltres per correu electrònic. Aquesta publicació no comparteix necessàriament les opinions signades pels col·laboradors.

EDITORIAL

Catalunya va ser reconeguda l'any 2016 com a Regió Europea de la Gastronomia i enguany ha estat distingida com a Regió Mundial de la Gastronomia, en una iniciativa impulsada per l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT).

És la primera regió que rep aquest reconeixement i el fet ens fa plantejar la necessitat d'explorar el nostre territori i donar valor als productes que s'hi poden trobar. La recuperació d'aquells que s'estaven perdent o dels que tenen poc valor comercial així com els plats que es deixen de fer per manca de temps configuren la nostra identitat.

La distinció ajuda a posar en valor no només els restaurants i la gastronomia, tan apreciats, sinó que va més enllà, ja que implica els models productius i la seva singularitat respectant les diferents cultures alimentàries, la sostenibilitat i l'educació en matèria de salut. Combina, d'alguna manera, història i tradició amb innovació.

No volíem deixar passar aquesta oportunitat per fer una mirada al nostre entorn més proper i veure què ens ha quedat d'aquesta tradició gastronòmica, quins records han arribat fins als nostres dies i, per què no?, motivar-nos a pensar què podem fer per mantenir-la encara ara viva.

SUMARI

Restaurant La Cuina de Can Pipes, Mont-ras 1995-2007. 4

Servar els aliments, tota una tradició. 8

En Vador Geli i família. 12

Els plats de la Festa Major. 16

El suquet de peix. 17

Platillo de paraules: seleccions literàries. 19

Can Pagès. 23

Els recursos de la terra i la ramaderia: font d'intercanvi i pagament. 28

Torroella de Montgrí - Gualta - Torroella. 33

Ninotaires. 37

Gastronomia. 38

RESTAURANT LA CUINA DE CAN PIPES, MONT-RAS 1995-2007

Ramon Casabayó i Valls i Fernanda García Laccourrye

Martí Sabrià Deulofeu



Una imatge del restaurant i el jardí de La Cuina de Can Pipes

D'ençà del final de la guerra civil fins ara, Mont-ras ha tingut un alt nombre de restaurants avui desapareguts. Els clàssics de carretera com Can Bosch, Can Masses o Ca la Filomena; altres de grans, per a festes i banquets com el Villa Cristina, i altres amb *pretensions gastronòmiques* com el Petit Empordà o La Cuina de Can Pipes.

El cas més singular és el d'aquest darrer, restaurant situat lluny del garbuix, al barri de Roquetes i a tocar d'Ermedàs que, de la mà d'en Ramon Casabayó i la Fernanda García, va esdevenir un important element de la cuina del país en un moment de màxima efervescència.

L'any 1994 El Racó de Can Fabes d'en Santi Santamaria havia rebut la tercera estrella Michelin, l'any 1997 ho faria El Bulli, de cala Montjoi, i el 2010 El Cellar de Can Roca, que havia obtingut la segona el 2003.

Fou un final de segle XX on la cuina catalana sortia a totes les publicacions gastronòmiques del món, com la cuina que havia superat la cuina francesa, que havia liderat tots els rànquings mundials durant el segle XX.

Fou el 2000 quan un restaurant de Mont-ras, obert només tres anys abans, obtenia una estrella a la prestigiosa guia vermella, l'única de la comarca del Baix Empordà aquell any. A la resta de província hi havia les del Motel Ampurdán a Figueres, el Mas Pau a Avinyonet de Puigventós, El Cellar de Can Roca a

Girona, Les Petxines a Lloret de Mar i La Llar i el Flor de Lis a Roses. La Cuina de Can Pipes de Mont-ras s'erigia així com el restaurant de referència al Baix Empordà.

Ara en Ramon Casabayó no es dedica al món de la restauració, sinó al del submarinisme i ens relata, davant de mar, amb la serenor de la distància en el temps, com fou aquella aventura.

D'on veníeu la Fernanda i tu?

Jo, del màrqueting i la publicitat i la Fernanda, de la gestió en el món sanitari. Tots dos estíuejàvem a Calella, ens encantava l'Empordà i vam decidir instal·lar-nos aquí tot l'any i engegar un negoci.

Com que érem molt d'anar a restaurants de nivell, ens va semblar que ens en sortiríem malgrat que no fóssim professionals de la restauració.

Quines formacions i antecedents professionals teníeu?

En el moment de la compra, cap. Jo em vaig matricular en un curs de cuina de l'Escola Bellart de Barcelona i tots dos, la Fernanda i jo, vàrem començar a treballar al Teatret de Ruplà, que aleshores dirigia en Quim Oliu.

També vam treballar un estiu al front del restaurant i els bars de la discoteca Arena de Calella.

Per què Mont-ras i no el front de mar si veniu a l'Empordà Costa Brava?

Vam començar a cercar masos en el rerepaís, no gaire allunyats de la costa, tal com havia fet en Jani Figueras amb el Mas de Torrent, perquè teníem molts d'amics que ens deien que faltava un lloc tranquil i discret a poca distància del litoral.

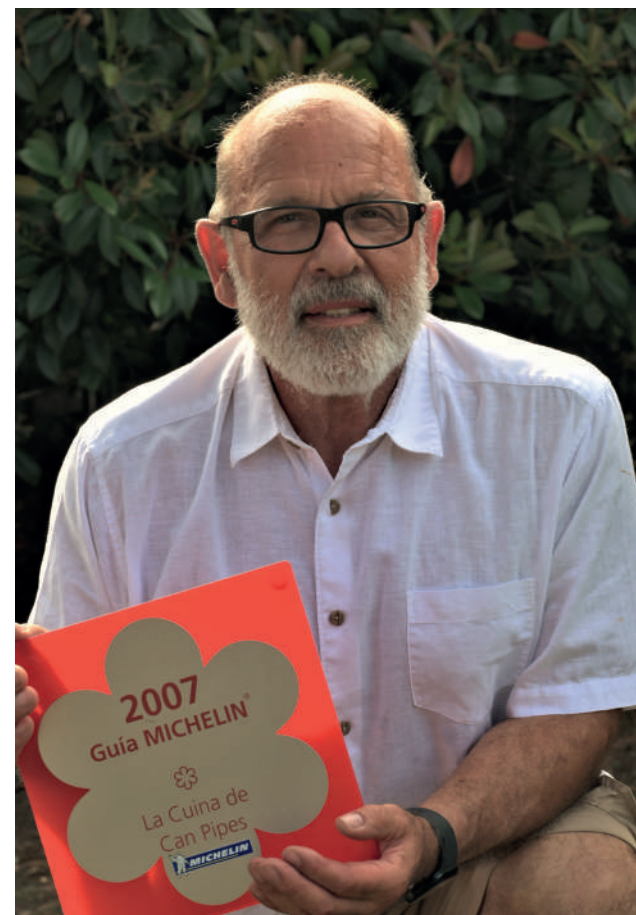
Vam mirar una finca a Sant Mori, a l'Alt Empordà, i una altra a Santa Susanna de Peralta, però quan vam veure Can Pipes, ens va agradar molt i vam valorar també que estava situat a una prudent i còmoda distància de Palamós i de Palafrugell.

Ens vam entendre amb els propietaris suïssos, que tenien un espai ben restaurat i enjardinat, que permetia obrir amb una única inversió afegida, la cuina. Uns anys més tard, el 2001, vàrem fer el saló de fumadors.

Vàrem fer el menjador a l'antic saló de la casa, amb 15 taules que ben aviat foren només 10, per garantir més comoditat i millor servei, i a l'estiu les mateixes taules a la terrassa.

I el nom del restaurant?

Va ser fàcil, i una mica inspirat en El Racó de Can Fabes, el nom indicava el que fèiem i on ho fèiem.



En Ramon amb l'estrella Michelin 2007, any del tancament. Col. Ramon Casabayó



Equip de cuina de l'estiu 1999. Col. Ramon Casabayó

Als teus equips hi havia gent molt jove, però gairebé tots, després de sortir de La Cuina de Can Pipes han tingut un recorregut brillant. On els anaves a cercar?

No era fàcil, potser més que ara però calia cercar molt. El primer lloc de cerca era l'Escola d'Hostaleria de Girona, però també els caps de partida de locals que feien bona cuina i els nois volien fer un pas endavant.

Podem repassar noms per adonar-nos que alguns han tingut una brillant trajectòria.

L' Albert Sastregener, propietari i cap de cuina del restaurant Bò.TiC de Corçà, amb dues estrelles Michelin, Premi Nacional de Gastronomia i dos sols a la Guia Repsol.

Sens dubte, tot i ser molt jove quan era a la cuina, ha estat el cuiner més creatiu i responsable que va passar per Can Pipes, i la brillant trajectòria posterior ho avala.

En Vicenç Fajardo, que venia de l'Aula Gastronòmica de l'Empordà i ara té el Saó de Fonteta i una important empresa de càtering.

Un gran treballador i un cap de cuina molt responsable.

En Xavi Arrey, avui cap de restauració de l'Hotel Carlemany.

Una persona culta i brillant, gran professional.

A la sala, en Lluís Prats, la Laura Tejero o en Xavi Morera.

Sí, la Fernanda va tenir també molts bons professionals al costat

En general, els professionals que van passar per La Cuina de Can Pipes van adquirir tots alguns principis bàsics per a aquest ofici, com la disciplina, l'autoexigència, l'ordre i la higiene. Segurament aquests hàbits s'han mantingut a la trajectòria posterior i els han ajudat a tenir èxit i reconeixement professional.

Recordes com vàreu fer la primera carta?

Sí. La vam fer entre en Sergi Climent, amb qui havia coincidit a l'Escola Bellart i va ser el primer fitxatge; en Sergi Benaiges, primer cap de cuina de la casa, i jo. Volíem una cuina modernitzada però basada en productes locals i amb un punt d'agosament per fugir de propostes més clàssiques.

Vàreu agafar nom molt ràpidament i es va convertir en el lloc de moda, sobretot després d'obtenir l'estrella Michelin. Recordes els primers clients?

Com que jo venia del món de la publicitat i el màrqueting i encara no hi havia xarxes socials, vam invertir temps i diners en donar-nos a conèixer a professionals lliberals i empresaris amb casa a l'Empordà. La campanya va sorprendre per poc habitual i molts van venir a conèixer el local, els va agradar i es van convertir en clients habituals.

Noms coneguts?

El doctor Dexeus, Ernest Lluch, Toni Miró, Duran i Lleida, Artur Mas (hi vam fer també el casament d'una filla), Pep Guardiola, Victor Valdés, Carles Puyol...

Per què vàreu decidir tancar?

La restauració és una feina dura, renovar constantment un equip de més de vint persones és francament complicat.

No ens en vàrem sortir per aconseguir els permisos per fer una dotzena d'habitacions i fer un petit hotel.



Carta d'un àpat de casament fet a l'establiment.
Col. Ramon Casabayó

Del 2007 al 2013 ens vàrem dedicar als banquets, interessants en termes de facturació i molt complicat per aconseguir brigades competents per mantenir el nivell. Per tot plegat, el 2013, vam decidir tancar.

Vist en perspectiva, ara te'n penedeixes, d'haver tancat?

Francament, no. Va ser una etapa important, que va acabar quan en vam tenir prou. Però naturalment en guardem un record dolç.



Equip de La Cuina de Can Pipes. Estiu 2001. Col. Ramon Casabayó

Recordo que en la millor època del restaurant va córrer el comentari que un dia va aparèixer al restaurant un conegudíssim i estrafolari crític gastronòmic de l'època (Rafael Garcia Santos) i vas ordenar que li servissin tots els plats freds, salats, cremats... és un mite o és cert?

Hi ha quelcom de cert, però també una mica d'exageració.

Han passat prop de vint anys d'ençà del tancament de La Cuina de Can Pipes, però per a molts encara és un espai per recordar amb un bon regust al paladar.



Amb la Q de qualitat al costat d'altres establiments que també la van obtenir el 2003. Col. Ramon Casabayó



CONSTRUCCIONS I PROMOCIONS

FAMISOL S.L.

PARATGE PORTALADA 3.B
17200 PALAFRUGELL

TEL. 619 119 060
620 286 292

TECOMAC

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

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

🌐 tecomac.cat
📷 @tecomac.cat

HONDA

ECHO

OREGON

SNAPPER

FISKARS

SERVAR ELS ALIMENTS, TOTA UNA TRADICIÓ

Pilar Giménez Puig



Conserva casolana. Foto: Xavier Grañén

La conservació dels aliments sobrants de cada estació de l'any ha esdevingut, al llarg del temps, una necessitat per a la població d'arreu del món per tal de consumir-los fora de temporada. Es poden conservar gran varietat de productes: fruites, verdures, carns, peixos, llegums...

La conservació dels aliments que no es donava l'abast de consumir en el moment de la recol·lecció (productes de l'horta o de la caça i la pesca) va ser una necessitat per als nostres avantpassats, això els va donar l'oportunitat de ser sedentaris. Dessecaven la carn de la caça o la salaven si vivien a prop del mar o en les zones de pas de les conegudes com a rutes de la sal, que van tenir gran importància a Catalunya. Els pescadors guardaven els peixos en sal o els fumaven en fogueres.

L'experiència d'aquests pobladors de la terra tan reculats i l'evolució dels mètodes de conservació al llarg dels segles ens han portat a tenir avui dia unes normes sanitàries, d'envasat, de conservació i de caducitat que fan que, tant a les indústries alimentàries com a les llars s'hagi guanyat en higiene alimentària i

s'hagin reduït els riscos per a la nostra salut. Això no deixa que sempre s'ha de ser cautelós a l'hora d'elaborar els aliments, guardar-los i consumir-los.

Amb el pas del temps, les tècniques de conservació han evolucionat molt, tant en la manera d'elaborar com de servir, encara que la base i la finalitat és la mateixa. De la precarietat dels estris que usaven els antics habitants als que gaudim a les nostres llars hi ha un abisme, i de les senzilles receptes que es transmetien de pares a fills hem passat a gaudir de les refinades conserves dels nostres dies. Hi ha moltes formes de conservar els aliments, n'explicarem unes quantes i si en voleu saber més podreu consultar un clàssic que parla d'aquest tema: *El rebost. Adobs, conserves, confits i licors* de Dolors Llopart Puigpelat.

CONFITAR

La seva aplicació es remunta segles enrere i era un mètode conegut per les civilitzacions que ens van precedir. Aquest mètode es pot aplicar a gran quantitat d'aliments i en diferents variants.

Sal i vinagre

La sal i vinagre és un mètode que s'aplica al bròquil, als bitxos, a les tàperes...

Amb els productes ben nets i escorreguts s'omplen pots de vidre i s'hi afegeix el vinagre, pot ser negre o blanc, aquest últim no deixa color. En pocs dies ja es poden consumir.

Una segona opció pot ser barrejar el vinagre amb una part de salmorra líquida (aigua amb sal), per tal que el gust de vinagre no sigui tan potent.

SUCRE

Mètode ideal per conservar les fruites i, per què no? algunes verdures i fins i tot carn (botifarra dolça).

Confitura o mermelada

És utilitzada bàsicament per a la conservació de fruites, la diferència entre elles és la mida del tall. La mermelada, amb un tall més petit, gairebé queda desfeta durant la cocció mentre que a la confitura, un cop cuita, s'hi aprecien els trossos que no s'han acabat de desfer.

Per fer les confitures o les mermelades, cal tallar la fruita i afegir-hi entre 400 i 600 g de sucre per quilo, depenent de la dolçor del fruit o de si agrada més o menys dolça, (abans es feia quilo per quilo, actualment no es fan tan dolces).

Es cou la fruita i el sucre fins que agafi la textura desitjada. Quan es considera que està prou cuita, es posa en pots de vidre que, un cop tapats, s'han d'esterilitzar fent-los bullir al bany maria.

Tot i que les confitures i les mermelades són habitualment de fruita, cada vegada més es fan confitures de tomàquet, albergínia, pebrot, carbassó...

Almívar

Les fruites conservades en almívar tenen una aparença que pot ser molt semblant a l'original. Es pelen i tallen les fruites a trossos grans, també es pot utilitzar la fruita sencera, i es posa en pots de vidre. Simultàniament es prepara un almívar que, un cop refredat, s'ha d'afegir als pots fins cobrir totalment la fruita. Aquests pots, ben tapats, s'han d'esterilitzar al bany maria.

GREIX

La conservació en greix és un mètode ideal per a carns com l'ànec (aletes, pedrers, cuixes...) o el porc (botifarra, llom, costelló...) ja que tenen força greix.

Confits i tupines

La carn, un cop ha perdut la humitat que té en el moment de la matança, es confita amb el seu propi greix o amb oli, és a dir, se li fa una cocció a baixa temperatura. Un cop cuita es guarda en pots de vidre coberta amb el mateix greix de la cocció.



Fruita en almívar. Foto: Xavier Grañén

SAL

La conservació amb sal és un mètode que es pot aplicar tant a carns com a peixos o verdures. Es pot fer servir una salmorra seca (sal) o líquida (aigua amb sal i algunes herbes aromàtiques, de forma opcional).

Salmorra

És el mètode que apliquem en la conservació de les olives, que es poden elaborar enteres o tallades, segons els gustos. Primer de tot se'ls ha de treure l'amargor. Per això cal tenir-les en aigua durant uns dies i anar-la canviant. Quan estan a punt s'han de posar en aigua, sal i herbes aromàtiques.

Per fer el punt de sal, s'ha de posar aigua en un atuell i dissoldre-hi la sal. El punt òptim de salinitat s'aconsegueix quan una patata, no gaire gran, hi sura (en realitat la proporció de sal i aigua és d'un a deu,



Conservació, en un dels productes més típics de la zona, emprant la sal. Foto: Xavier Grañén

molt més pràctic de calcular). Arribats a aquest punt, ja es pot afegir als pots plens d'olives i posar-hi el producte escollit per aromatitzar-les (farigola, sajolida, fonoll, all...) i tapar. Després d'un temps de repòs es poden consumir.

Sal

Les anxoves, el bacallà o la carn de porc són els productes que habitualment consumim conservats en salaó, tot i que aquest mètode també es pot aplicar a altres carns.

Les anxoves se salen intercalant capes de sal i d'anxoves, sense la tripa, en un pot de vidre i amb una mica del seu suc. Es reserven un parell de dies per si cal afegir-hi una mica d'aigua i sal, per tal que no quedin seques. Es tapen els pots i s'han d'esperar uns 4 o 5 mesos per a consumir-les

ASSECAT

L'assecat és un mètode que permet extreure l'aigua dels productes allargant-ne la vida i garantint-ne la conservació d'aroma, sabor i bona part de les propietats nutritives. Es poden assecar fruites, llegums, carns, peixos...

Les fruites que més freqüentment s'assequen són prunes, raïms, préssecs, albercocs i figues. Aquestes fruites es posen en un garbell o en qualsevol estri que permeti la circulació de l'aire, es treuen al matí al sol i es guarden amb la posta, per tal que no agafin humitat.

També bolets, pebrots i tomates es poden assecar, de vegades enfilats en un fil de cotó i penjats en un lloc ben ventilat. Actualment al mercat hi ha aparells per fer aquesta funció.

Els llegums es deixen assecar a l'hort, a la planta, un cop secs es baten per separar-los de les tiges i la beina, es trien i ja es poden guardar en un lloc sec i fresc dins de sarrons de roba.



Mètode d'assecat aplicat als bolets en època de tardor. Foto: Xavier Grañén

Les carns i els peixos també s'assequen al sol, i a vegades aquesta tècnica es combina amb la del fum, que s'utilitza en països molt freds, on també n'hi ha factories, ja que la climatologia és important.

CONSERVES

El mot *conserves* en general es pot aplicar a totes i cadascuna de les explicacions donades anteriorment, ja que cada mètode s'utilitza amb la finalitat de conservar, d'allargar la vida i de garantir una alimentació variada fins que amb la nova temporada tornin a arribar els productes frescos. Però nosaltres, a l'Empordà, quan parlem de *conserva* moltes vegades ens referim a la de tomata, de verdures, de bolets o de fruita.

Conserva de tomata

Es prepara a partir de tomates ben madures, pelades i sense les llavors, que un cop posades en pots de vidre s'han d'esterilitzar al bany maria. Es poden deixar refredar dins l'olla un cop que han bullit.

Conserva de verdures

Les carxofes, els pèsols o les fesolines són productes que se solen conservar, tot i que actualment hi ha més tendència a congelar-los, ja que això ofereix més seguretat alimentària.

Per fer aquesta conserva primer cal escaldar uns minuts el producte escollit amb aigua i sal i refredar-lo immediatament, per tal de mantenir-ne el color. A part s'ha de fer una salmorra (es pot fer bullint l'aigua amb sal, amb la proporció indicada més amunt, ja que la sal es dissol molt més de pressa en calent) un cop s'ha refredat tot, es posa el producte als pots i s'omple el pot amb el líquid, cal posar-los a bullir al bany maria.

Conserva de bolets

Amb els bolets es fa de la mateixa forma que amb les verdures. Però també es podrien conservar únicament amb l'aigua d'haver-los escaldat i esterilitzar-los al bany maria en tots dos casos.

Promediter, s.l.

PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

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

JABONES TER, S.L.
productes químics de neteja

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

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



EN VADOR GELI I FAMÍLIA

Reivindicació dels cuiners i de les cuineres d'abans

Teresa Bonal Bastons i Núria Sàbat Ortiz



D'esquerra a dreta: el cuiner Salvador Geli, la seva dona Flora, els fills Pere i Adelaida i el net Guillem. Anys vint. Col. Família Josep Geli

L'afició ancestral als àpats comunitaris —sigui a l'aire lliure i vinculats a festes religioses o feineres; sigui en fondes, hotels o barraques, portats a terme per diferents gremis, o en celebracions familiars al voltant de batejos, comunions o casaments— és habitual en totes les societats i especialment arrelada en la mediterrània. I en aquests casos, sempre hi ha i hi ha hagut un cuiner o una cuinera, professional o no, al capdavant.

Salvador Geli Pelegrí

Un dels que a Palafrugell (i més enllà) va tenir nom i requesta fou en Vador Geli, inscrit en els annals de la gastronomia popular palafrugellencia gràcies a pomes com Josep Pla, Josep Martí Clarà *Bepes* o Xavier Febrés, entre d'altres.

De les seves proeses com a cuiner, en Bepes —parlant dels tapers a Palafrugell, a *Parada i fonda* (1959) n'explica una divertida anècdota:

«Hi havia a Sant Sebastià [...] l'olla més gran del món que algú prou savi, al construir-la va pensar que, al menys una vegada, un cuiner hi portaria a cap la proesa de fer-la plena d'arròs. Per moure aquella arrossada fe-

nomenal [...] es va tenir d'enganxar un metre de fusta a la llossa de les grans solemnitats. [...] I es tirà l'arròs davant l'expectació silenciosa d'una gent il·luminada per l'aroma d'aquella obra mestra de sofregit. I començà la lluita amb el foc. [...] La calor era enorme, però l'arròs no podia deixar de remenar-se. Hi anava el prestigi d'un cuiner, que era el del poble, i qui sap quines desgràcies s'haguessin pogut esdevenir si Geli hagués claudicat davant l'escalfor insuportable d'aquell petit infern... [...] Se sentí olor de socarrim i es pensà que Geli havia començat a cremar. Ell, però, seguia remenant sense deixar l'arròs, al peu del foc, com els bons. [...] Per la cara d'il·luminat que feia, es veia que o l'arròs estava a punt o Geli era ja més de l'altre món que d'aquest. A la darrera remenada, Geli es desmaià amb la llossa al pit. Quan tornà en ell, digué amb un fil de veu aquestes quatre paraules immortals, pensant, pobret, que de qui sap de quin món ho deia: “Va ser bo, s'arròs?”»

De la seva bonhomia i gran popularitat també se'n feren ressò diferents publicacions, la *Revista de Palafrugell*, *Crònica d'un any* i sobretot les de l'època, com ara el *Baix Empordà*, que després de deixar constància de moltes gestes culinàries, n'elogiaren les qualitats humanes i professionals en una sentida ne-

crològica publicada el 14/5/1932: «Ha mort aquesta setmana víctima de tan ràpida com cruel dolença i als 66 anys d'edat, l'excel·lent ciutadà en Salvador Geli Pelegrí. Fou un home honest [...] fidel guardador de les tradicions taperes i un cuiner amateur d'alta volada [...]. [...] i tant atreia d'ell la savorositat dels menjars que sabia guisar com l'exemplaritat del seu viure que el feu sempre un home justament apreciat i per tot-hom estimat.»

També el seu besnet ja octogenari, Pere Geli Bonal, ens n'explica alguna cosa, «poc, perquè jo no el vaig pas conèixer, en canvi la seva dona, la besàvia Flora, tot i que ella ja era molt vella i jo molt petit, sí que la recordo. Deien que en Vador era el cuiner més important de per aquí. M'havien explicat que l'havien anat a buscar per cuinar per al rei Alfons XIII quan va venir a inaugurar l'escola Torres Jonama.»

En relació amb aquest àpat reial que es va celebrar a Sant Sebastià, Joan Busquets, a *L'escola Torres Jonama* i el seu temps, Quaderns de Palafrugell, 2000, publica una relació de les principals despeses pagades per l'Ajuntament amb motiu de la inauguració de l'escola Torres Jonama el dia 4 de juny de 1925 que, tal com confirma Evarist Puig, és perfectament viable amb aquesta afirmació, ja que hi consta que el menjar per a la Guàrdia Civil, la policia, els secretaris i els ajudants anava a càrrec de l'Hotel Restaurant Sant Sebastià, seu habitual d'en Vador. Als reis els serviren el menjar del Ritz i als periodistes, de l'Hotel Orient.

Els descendents

En Vador i la Flora van tenir 5 fills, el segon fou en Pere Geli Llaví, que vivia a Barcelona, treballava a la banca i escrivia teatre. Del seu primer matrimoni amb l'Amparo Iglesias Català, de Sant Feliu de Guíxols, va néixer en Guillermo Geli Iglesias.

Si hem de fer cas del que diu el seu fill, Pere Geli Bonal, —«el meu pare va aprendre a cuinar en morir la meva mare el 1973 amb 55 anys, però només ho feia per a la família»— no creiem pas que el net heretés les qualitats culinàries de l'avi, però sí que, d'alguna manera, s'hi vinculà a través de la seva extensa experiència en el camp de la restauració.

«El meu pare va fer la mili a Maó i, tot seguit, la guerra a Madrid, on va ser oficial de l'exèrcit republicà. Llavors festejava amb la meva mare, l'Emília Bonal, que, cansada d'esperar, se'n va anar acompanyada d'una amiga cap a Madrid i allà es van casar el 1938. A l'octubre del 39, hi va néixer la meva germana gran. En tornar a Palafrugell, aviat s'adonà que el turisme podia ser una cosa molt interessant i va acceptar la proposta d'en Gusto de l'Orient de dirigir l'Hotel Nou, a plaça Nova. «Nosaltres

ens hi vam traslladar, entràvem per la porta del carrer de Sant Martí, perquè l'entrada principal era a la plaça. En Lluís Pons, cunyat del meu pare i pare de la cosina mont-rasenca M. Teresa, l'ajudava amb la comptabilitat i algun dia havia acabat fent una truita a algun viatjant que arribava tard. El personal era dels rodals, hi havia les germanes Enriqueta i Solita de ca la Filomena. En Carbonell, amb un carro petit i un burro anava a buscar els clients al tren petit o a la parada de l'autobús. La cuinera era l'Antònia Farràs Saavedra, neboda d'en Gusto de l'Orient que cuinava molt bé i n'havia après amb la seva tia Bàrbara. També va estar a l'Hotel la Torre, i de gran es va casar amb en Serra de Mont-ras.»

Amb l'arribada dels primers turistes estrangers «el meu pare va pensar que seria bo tenir un establiment a les platges. Va llogar una finca molt maca, gran i amb jardins que pertanyia a uns fabricants de Barcelona, els Sapera, davant de la Marineda petita i va obrir l'*Hostal de las Rosas*.

D'aquest hotel, l'Annie Unland en diu: «La propaganda es basava en l'excel·lència de la cuina, essencialment francesa, amb uns quants plats típics catalans i espanyols, i en les activitats esportives i culturals recomanades [...]. Casa remarcable, amb un parc excepcional i unes 6 o 7 habitacions confortables i molt modernes...». *Àlbum de records. Hostes i hostals*. Ed. Baix Empordà, 2008.

«Com que entre el Nou i las Rosas, el primer any el meu pare va anar de bòlit, el segon va deixar que de l'Hotel Nou se'n cuidés en Lluís Ponsí, que era el cambrer més veterà.

Un dia d'hivern, l'any 1951, els meus pares van anar a passejar fins a Calella i es van fixar en la finca de la torre. Els guardes, l'Eulogia i el seu home, els van explicar que el propietari era Josep Maria Jofre Puig i de la Bellacasa. El van anar a veure i va acceptar de llogar-los la finca i els terrenys per edificar-hi un hotel. D'entrada, l'hotel primigeni s'instal·là a la torre i la casa adjacent, però poc després el meu pare va formar una petita societat, composta per familiars palafrugellencs i inversors suïssos, i el projecte es va posar en marxa. El 1955 en Jofre va demanar permís per construir-hi el nou hotel i progressivament i en diverses etapes l'Hotel la Torre va agafar forma i fama. Es va fer amb el plànols dels arquitectes Pericot i Baca, en tres fases, l'última inaugurada el 1959.»

La M. Teresa Pons hi va treballar un parell d'estius i recorda que «a l'hotel feien menú cada dia menys per Sant Jaume, que venia una colla de la Bisbal i es feien dos torns i un menú especial. De les primeres cuineres ens diu que l'Antònia Farràs feia un peix al forn boníssim i uns flams exquisits. Quan va plegar va ocupar el seu lloc el seu ajudant, en Pepe de Mont-ras.»



Imatge de l'Hotel La Torre de Calella des de la terrassa de la part nova amb la torre i hotel primigeni al fons. Anys cinquanta. Col. M. Teresa Pons

La Lola Samarra Torner també hi va fer de cuinera molts anys, i d'ella ens en parla la seva neta, M. Dolors Galí Galiana. «La baba era cuinera professional, i molt bona. Va perdre els pares quan només tenia 12 anys i de seguida es va haver de posar a cuidar criatures i a cuinar. Hi devia tenir bona mà perquè va començar a anar per les cases a guisar per a batejos, comunions, casaments... i va acabar fent de cuinera als millors restaurants de Palafrugell, a l'Hotel Orient, a Cal Tinyoi, a Can Patlleri... Els seus *platillos* tenien molta fama, però el plat estrella era l'arròs negre; va passar la recepta a la meva mare i ella a mi, així que, amb petits retocs, encara el mantenim. Recordo una vegada, quan ella treballava a la Torre que, com sempre que l'anava a veure, entro directa a la cuina i me la trobo tallant el cap d'un mero que era més gros que jo! Quina impressió! La meva mare, l'Antònia Galiana, treballava a can Bertran, però als estius també feia de cuinera al restaurant Sa Tuna. Més tard va treballar a Cal Bisbe, al carrer de Cavallers.»

En Pere i les barraques

L'Ernest Morató atribueix l'origen de la nostra cuina al fet que les colles, després d'anar a pescar els uns i a caçar els altres, acabaven plegats cuinant un bon dinar a la barraca. (*Campanar*, 1/12/1987). És una tradició que ve de lluny i encara perdura. L'avi matern d'en Pere, l'Albino Bonal, tenia una barraqueta a Aiguablava, al port d'Esclanyà, però se la va vendre —va dir que no guanyaria per a espartenyas— quan amb la família va anar a viure a Mont-ras cap al 1920. A la M. Teresa li consta que era un bon cuiner. La seva mare li explicava que de petits se'ls emportava a Castell (la primera part del trajecte amb el tren petit i la resta a peu) i els feia un bon arròs a la platja

amb el que pescava. Un cop es va deixar l'arròs i va haver de comprar patates en un mas d'allà a la vora.

El seu pare, Guillermo Geli, també va formar part del grup de socis palafrugellencs que compartien una barraqueta a cala Pedrosa, que van batejar com a *Villa Roquills*. «De bon matí, els homes anaven a pescar amb una barca de rem que tenien i per dinar fregien el peix, i les dones hi anaven més tard, quan tot estava a punt. Als joves també ens agradava anar-hi i de vegades fins i tot ens hi quedàvem dies, perquè a dalt hi havia un altell de fusta amb matalassos, on havíem dormit vuit o deu persones. Amb el pas del temps vam anar perdent socis, i al final ja no m'interessava si no hi podia anar amb *barco*» —explica en Pere.

I com que, segons diuen, el cuquet de la barraca sempre queda latent, al cap d'un anys en Pere va fundar La Ponderosa —sí, en honor d'aquella mítica sèrie, *Bonanza*, que feien a TV1 en la dècada dels seixanta—, que un dels seus assidus, en Frederic Sunyer, recorda així «El primer lloc que vaig freqüentar va ser al puig Gruí, a la Little White House d'Alfons Mascort [...]. També, i ben a prop, anàvem a la casa que té Josep Gifreu. Però la tradició barraquera més llarga que he viscut fou la de La Ponderosa: la barraca de Pere Geli, al Prat Xirlo, a Calella, quasi a tocar d'Ermedàs, prop de la Colina del Sol.» (*Revista de Palafrugell*, 1/6/2014)

«A La Ponderosa —diu en Pere— al principi només hi anàvem els joves amb criatures. Quan havíem de cuinar fèiem carn a la brasa, però quan venia la M. Teresa feia un arròs boníssim! Un cop, per la revetlla de Sant Pere, vam encendre la barbacoa i els bombers es van presentar a apagar el foc, perquè ja devia estar prohibit! »



Pere Geli (tercer per l'esquerra) a l'hora de les postres a la barraca de La Ponderosa. Entre els comensals habituals distingim Frederic Suñer, dret al fons, i Josep Negra, el primer de la banda dreta. 2004. Col. Família Girona

«Les xefles hi van començar a principis dels setanta. En Pere Mauri i l'Esteve Bagué se n'anaven a pescar *julivies* amb un *barco* que els vaig deixar i un dia em van demanar la barraca per fer-hi un dinar i van repetir els dissabtes següents. Aviat m'hi vaig afegir i després en Jaume Ungé, el meu pare, en Trifon, en Ricardo Menor, en Lluís Negre, ebenista i aviador —carai, si en sabia, en Lluís de cuinar carn amb salsa de bolets i al pebre!—, l'Abel Espinosa, que feia paella o fideuada, i els últims temps en Manel Sala, que cuinava molt bé: uns peus de porc amb gambes de cine, perdriu a la col, arrossos, ossobuco, amanides superlluïdes i ben presentades... Era un èxit! Teníem llista d'espera i tot! També en varen formar part en Josep Vigas; en Lluís Servià, el *furrier*; en Federico Lloveras, l'*avi Federico*, i més tard en Frederic Sunyer, en Joan Frigola, en Lluís Frigola, en Joan Girona, que també cuinava bé (suquet, fideuà i arròs a la cassola), en Bellavista de Mataró, que li dèiem el mecenes perquè gràcies a ell menjàvem dues vegades a l'any l'agost de l'Hispania... Jo només em cuidava del vi —diu rient—. Soc capaç de fregir qualsevol cosa, però res més. El meu germà Josep sí que va heretar els dots culinaris. Ha estat un dels bons cuiners d'aquí; va ser-ne a Platja d'Aro, a Sa Riera i a Can Fiego, al Port Pelegrí. Però tenia peculiaritats, com tots els bons: l'arròs a la cassola, que el fotien boníssim a casa, no el va fer mai; ell, paella, i sempre n'inventava una de nova, que per a mi era immenjable.»

En Lluís Negra va escriure: «Una de les colles que encara subsisteix en plena forma [...] és La Ponderosa. Entre els seus membres de jubilats i joventut granada s'hi troben: fabricants de taps, de bragues i de calçotets. Professors d'institut, veterinaris i carnisers. Funcionaris, advocats, rendistes, propietaris de càmping i militars retirats. De bon matí els furriers van a comprar al mercat o organitzen la pesca, altres es cuiden de fer llenya i de preparar el foc. Entre els cuiners [...] hi ha qui té la mà trencada per cuinar l'arròs, [...] fer el suquet [...] o preparar una finíssima sarsuela. Hi ha també qui sap el punt just de la graella o de les amanides i el que és un mestre de les salses o de l'allioli. Tampoc no hi falta qui fa el ronser, personatges de bec fi, que només van lleugers quan es tracta d'as-saborir el menjar. S'escalden pebrots, es neteja peix. S'ensuma amb interès la flaire de cassoles i paelles i s'amplien coneixements de sofregits.» (*Revista de Palafrugell*, 1/7/1993)

La Ponderosa va tancar portes cap al 2005. «Uns quants ens vam passar a la barraca d'en Manel Capella. Si hi anéssim tots seríem 15, una barbaritat! La majoria som d'aquí, però també hi ha algun estranger i una sola dona, la Michelle, que en morir el seu home, en Joanola, va "heretar" la plaça. Jo segueixo portant-hi el vi, el pa i el gel. No faig res més, en absolut.»



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

ELS PLATS DE LA FESTA MAJOR

Equip de redacció

Quan arriba l'estiu i la festa major, la festa gran, perquè la petita se celebra a l'hivern, famílies i amics es retroben i viuen aquest moment al voltant d'una taula, de vegades són els amfitrions, de vegades són els convidats. Possiblement, ara no es visqui amb la mateixa intensitat que abans perquè no cal esperar aquestes dates ni per menjar ni per tenir distraccions especials. Ara bé, les festes i celebracions ens han servit per fer una recopilació de plats tradicionals que, afortunadament, Pla ens recorda en algun dels seus textos. Aprofitant que a Mont-ras estem de Festa Major us en mostrem un fragment i us animem a preparar-los.

«Si la festa era a l'estiu, hom matava un xai o dos; si era a l'hivern, es matava un porc per a les llonzes i botifarres. Els pollastres, les oques i els ànecs eren molt abundants.

El dinar del primer dia, si la festa era a l'estiu, consistia en una enorme, completíssima escudella i carn d'olla; els *platillos*, o sigui els guisats, a triar: oca amb naps o amb peres; carn amb bolets (abans, a les cases, salaven bolets) o carn amb pebrot i tomàquet; després, apareixia el rostit inevitable. Molt abundant. Les postres habituals, la grana de capellà formada per figues seques, nous, panses, ametlles, etc. eren substituïdes pel *relleno* inevitable: de peres o pomes, amb tap o sense tap. El segon dia el dinar era igual, només que l'escudella i carn d'olla era substituïda per una cassolada d'arròs impressionant.

El sopar era igualment molt copiós. A l'estiu, s'obria amb la verdura del temps, acompanyada d'una gran plata de costelles a la brasa, els *platillos* corresponents, que era sempre el que agradava més, perquè els guisats són el primer element de la tradició culinària del país, i el rostit, dels gratapallers de la casa, daurats.

[...]



De tot plegat, en deien fer un *extraordinari*. El seu volum demostrava que els *ordinaris* eren més aviat precaris i arrilats.

[...]

En aquelles festes majors, apareixia el *relleno*, que jo no he sabut mai si és un plat o unes postres, perquè tant pot ésser una cosa com l'altra. El fet de posar peres o pomes al forn és antiquíssim. Aquest país, que no ha donat mai gaire importància a la fruita bullida—és a dir, a la compota— ha fet, en canvi, confitures molt apreciades. El cert és que posar una poma al forn no fou considerat suficient, i aquesta insuficiència originà el *relleno*.»

Josep Pla i F. Català Roca (fotografia)
El que hem menjat
 “Cuina d’estiu: plats de Festa Major”

EL SUQUET DE PEIX

Fundació Josep Pla

«Ara, el suquet de peix es pot complicar considerablement. Hom hi fa, en la base, el sofregit habitual corresponent, que si hom té el bon sentit d'utilitzar el tomàquet amb gran parsimònia i la ceba amb generositat, pot quedar molt bé. El tomàquet, en la cuina, ho espatlla tot; la ceba, en canvi, millora tots els ingredients. El sofregit s'ha de fer amb calma, amb paciència. [...] He conegut un dels homes més afeccionats al suquet de peix, del meu temps: Josep Callol, de l'Escala, el meu difunt, inoblidable amic. Aquest senyor sostenia que la gràcia i el quid pro quo del plat provenia de la diversitat del peix. És la mateixa teoria de la grandesa de la bullabesa. Crec que aquest home conegué tots els secrets de la cuina del peix; que portà aquest art a la més alta perfecció, i, en aquest sentit, poso la seva memòria en el mateix lloc que els més fins gourmets de la Provença, que són els qui han portat la cuina arcaica dels pescadors del Mediterrani a les més nobles conseqüències. [...] El senyor Callol era partidari, no del suquet de peix unilateral o unitari, fet a base d'una sola espècie, sinó del suquet múltiple. Sobre la base del sofregit preconitzava una superposició de pisos de peix. L'ordre, de baix a dalt, solia ésser aquest: sofregit a peu pla; entresol, de rascassa, o sia d'escòrpora roja; principal, de llobarro; primer pis, de déntol; segon pis, de llenguado o de



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

rom, indistintament, però amb una lleugera preferència pel llenguado; tercer pis, de corball. Tot això és una mica difícil de realitzar en les circumstàncies presents i cada dia ho serà més; però quan el senyor Callol hi arribava el resultat era literalment sublim. Feia passar la cassola de la cuina a la taula, directament. «Cassola a taula!», deia imperiosament. No tolerava pas preten-siosos i dispèptics serveis intermedis.»

Josep Pla. *El meu país*.
 OC VII, 339-340. 1968

OLI D'OLIVA VERGE

MATEU

VARIETATS D'OLIVA:
 ARGUDELL, ROGET I PICUAL

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

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

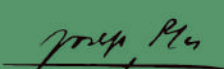


100
anys
de

COSES
VISTES

Exposició 2025

El llibre que va convertir
Josep Pla en escriptor


fundacio

Carrer Nou, 51 - Palafrugell

«Em decideixo a la fi a llançar un llibre. Els meus amics m'han vençut. Aquest fet, per a mi, té una certa importància perquè no m'hauria pensat mai que arribés a fer coses tan serioses. [...] En aquest llibre hi ha de tot. Coses escrites a vint anys, escrits d'abans d'ahir. Gairebé tot el que conté són criaturades que no agradaran, probablement, ni als principiants ni a les ànimes modestes. Els esperits superiors hi trobaran ben poca cosa que els consoli. La gent de vista fina veurà els defectes de primer cop d'ull. La crítica hi trobarà motiu d'esplai i de diversió recatada. I l'autor només pot prometre una cosa: esmenar-se.»

Josep Pla. *Coses vistes*. 1925

DEIXA'T PORTAR!

TRANSPORT PUNTUAL, PORTA A PORTA, SENSE PREOCUPACIONS
Serveis personalitzats de qualitat, a preus assequibles, amb conductors professionals



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

EMPRESES

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

TURISME ACTIU

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

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

info@maypebus.com
www.maypebus.com

MAYPE

Lloguer de cotxes de luxe amb conductor a la COSTA BRAVA



TRASLLATS A / DES DE
AEROPORTS, ESTACIONS I PORTS



DISPOSICIONS DE LA
FLOTA EL TEMPS QUE NECESSITI



ASSESSORAMENT DE FORMA
PERSONALITZADA PER EVENTS

COSTA BRAVA
LUXURYCARS

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



PLATILLO DE PARAULES: SELECCIONS LITERÀRIES

Carme Fenoll Clarabuch, Bibliotecària

Amb els dies llargs i la promesa de vacances, s'amplia el nostre desig lector i albirem les hores de lectura més relaxades, potser arran de mar o en el preludi d'una llarga migdiada. Així doncs, fem tres propostes, per a diferents moments i espais lectors. La primera formarà part del nostre cànon empordanès de lectures, i les altres dues podrien entrar perfectament en la catalogació de lectures fresques i sensorials que, sens dubte, exploren aquesta joie de vivre que implica començar un llibre ben escrit.



L'art de ser humans, de David Bueno. Ed. Destino, 2025

Amb el seu estil clar i amè, David Bueno ens obre la porta al cervell humà per fer-nos entendre millor qui som i per què actuem com actuem. A partir de les neurociències, però amb una vocació divulgativa, *L'art de ser humans* reflexiona sobre l'educació, la presa de decisions, les emocions i el futur que podem construir si som conscients de com pensem. És un llibre que es llegeix com una conversa intel·ligent i estimulante, d'aquelles que et deixen amb ganes de seguir-hi donant voltes. Premi Josep Pla 2025 a un assaig, un fet destacable que li suma valor. **Una proposta nutritiva i saludable, perfecta com a entrant.**



La casa de les tres xemeneies, d'Andreu Claret. Ed. Columna, 2025

Una novel·la que combina història, política i memòria amb l'ofici d'un narrador que coneix bé els silencis del segle XX. Claret ens transporta a una Barcelona marcada per les cicatrius de la Guerra Civil i els anys foscos del franquisme, a través d'un relat que se sosté entre la passió, la traïció i la necessitat de reconstruir identitats oblidades. *La casa de les tres xemeneies* no és només un edifici, sinó el símbol d'una època i d'unes vides colpides pel compromís i la por. Una lectura que ens demana temps i ens regala perspectiva. Ideal com a **plat fort** d'aquest menú literari.



El llibre de les germanes, d'Amélie Nothomb. Ed. Anagrama, 2025

Una història breu però intensa, com és habitual en Nothomb, que explora la relació entre dues germanes atrapades entre l'amor, l'admiració i uns progenitors absents sentimentalment. Amb la seva ploma elegant i àcida, l'autora belga ens ofereix una petita joia sobre la infantesa, les complicitats invisibles i les ferides que, mal guarides, poden condicionar una vida. Una lectura densa malgrat la seva brevetat, perfecta per a una tarda tranquil·la o com a **postres literàries** que deixen regust emocional.

REPARACIÓ INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL

Serveis:

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

Lloguer:

Jardineria. Bombes. Construcció. Pintura. Compactació. Martells. Grups electrònics. Compressors. Metall. Neteja. Fusteria. Màquines.

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

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



C/ Terme, 30 ESCLANYÀ (Girona)
tlf.: 972 611 953 Fax: 972 303 389

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

PRODUCTES DE PROXIMITAT

Fotos: Xavier Grañén



La millor assegurança, al millor preu, en un clic.

Compara amb Doctori.com



Assegurança de
Salut

Calcular



Assegurança de
Cotxe

Calcular



Assegurança de
Moto

Calcular



Assegurança de
Decessos

Calcular



Assegurança de
Vida

Calcular

CAN PAGÈS

Anna Cuesta Sanz i Montse Miró Ros



Casa pairal de can Pagès. Foto: Xavier Grañén

A Mont-ras hi ha grans masos, molt interessants. Alguns ja han estat descrits, d'altres encara resten per explicar i conèixer-ne les històries. Avui ens hem fixat en un de petit, que ens atreu per la seva senzillesa. Visitem can Pagès al nucli de Mont-ras, al carrer Major, amb l'ànim de saber quelcom de la casa on viu en Pere Pagès Font, descendent d'una nissaga que és a Mont-ras des fa més de sis-cents anys, segons consta en els pergamins que ha conservat la seva família al llarg de tot aquest temps i que són digitalitzats a l'Arxiu Municipal de Palafrugell.

Tot aquests segles d'estada dels Pagès a Mont-ras els han permès preservar la història de la família i del poble des de l'època feudal fins a l'actualitat: la servitud dels remences i, arran de l'abolició dels mals usos¹, el floriment dels masos (1486) o l'amenaça constant dels pirates i els corsaris (del 1500 al 1800). També foren testimonis de la bastida de l'església de Sant Esteve (1599), la pesta negra (1652), la Guerra del Francès (1808-1814), les incursions carlines (1833-1840), l'obertura de les mines, etc.

Els avantpassats més antics d'aquesta nissaga van viure en un mas Pagès -que no podem situar registrat l'any 1466 a Mont-ras i del qual no ens consta el nom del propietari. El primer Pagès documentat a la zona és Francesc Pagès, que l'any 1529 capbreva la casa al lloc del Vilar².

Aquest segurament és l'origen del qual deriven les diferents branques dels Pagès, que trobem escampats pel municipi, en diferents masos: al mas Amalrich del lloc anomenat Pila, on vivia una Eulàlia*, possiblement vídua de Miquel Pagès, l'any 1590; més tard can Roqué i el mas Pagès, de finals del segle XIX -actualment casa rural a la Saureda- També trobem Pagès al mas conegut com cal Rei de Mont-ras.

Avui en dia són diverses les famílies Pagès a la població i rodals, aquí ens centrem en el mas de la branca d'en Pere Pagès Font, que posseeix documents que ens situen al principi del llinatge i, de retruc, ens permeten saber de la història de Mont-ras.

¹ En la servitud de la gleba, la remença catalana fou el sistema jurídic-social. Després del s. XII esclatà el conflicte amb els pagesos pels mals usos que comportaven moltes prestacions, a més de tributs als senyors feudals i delmes a l'església. La pagesia catalana va lluitar contra el despotisme reial i de la noblesa fins a l'abolició, feta pel rei Ferran II, que va alliberar els remences, els quals aconseguiren la condició de ciutadà lliure.

² Tant el lloc del Vilar com de la Saureda els trobem als capbreus del segle XVI indistintament a Mont-ras o a Palafrugell. Fins que Mont-ras no va ser independent tot era terme de Palafrugell.



Casa pairal de can Pagès. Foto: Xavier Grañén

Casa pairal can Pagès del carrer Major

Actualment la finca està formada per un mas i una casa construïda a finals del segle XIX amb un pati en comú (antigament havia estat l'era). Només és habitable la més propera al carrer Major, anomenada *casa nova*. La més antiga la coneixen com la *casa pairal*.

L'antiga casa pairal té una arquitectura definida amb finalitat agrícola, una edificació de pedra i calç amb línies asimètriques, antigament, de ben segur, amb vistes a quatre vents. Encara que humil i discreta, té una línia senyorial amb parets molt gruixudes i sòlides, però avui és inhabitable perquè té alguna part ensorrada. Està situada en un lloc elevat i estratègicament mirant a migdia, a peu del turó que acaba encapçalant l'església de Sant Esteve, ja que d'antic a les poblacions, un cop bastida l'església, s'hi edificaven masos tot voltant. Amb el pas dels anys, per necessitats agrícoles i familiars es construïren més edificacions a l'entorn i l'antiga masia va acabar semiculta des del carrer, a causa del desenvolupament urbanístic de la zona.

En Martí Pagès Boix, arquitecte i fill d'en Pere, la descriu així: «Es tracta d'una casa familiar o un mas construït abans del 1800 al carrer Major. És una edificació de planta baixa i pis amb diversos cossos orientats a migdia. L'entrada és per un ampli portal de doble batent emmarcada en grans carreus de pedra. En aquesta estança, que actuava de rebedor, al fons hi havia una tina. A la dreta, baixant uns graons, hi havia el celler cobert amb voltes de pedra. Entrant a l'esquerra hi havia la peça principal de la casa, una àmplia sala que contenia la cuina i una gran llar de foc amb campana d'obra i espais auxiliars a la banda de tramuntana. Aquesta sala estava coberta amb volta de rajol. Avui en dia aquesta volta s'ha ensorrat. Més a ponent hi havia els porxos i els coberts per als animals, el cavall i el carro. A la planta pis hi ha diverses estances. El sostre era de cairats de fusta, llata i rajol. Tot el conjunt està cobert amb teula àrab a dues aigües.»

L'any 1839 Martí Pagès Boera (1823-1894), rebesavi d'en Pere i habitant de la casa, pagava el permís per comprar una faneca de sal per a la conserva de viandes de tot l'any (carn, peix, pernil, cansalada, olives,

etc.). Hem de pensar que en aquell temps la sal era la manera més eficient de conservar els aliments i quasi un article de luxe.

En Martí va ser regidor mont-rasenc a l'Ajuntament de Palafrugell i un dels avaladors de la segregació de Mont-ras l'any 1859. Va tenir la mala sort de ser segrestat el 1874 i obligat a pagar l'impost revolucionari als carlins.

Can Pagès, la casa nova

La casa on viu en Pere és una edificació de finals del segle XIX, de pedra, de planta baixa i pis, heretada del seu avi, en Sebastià Pagès Torroella. Està adossada al mas més antic que hem descrit anteriorment, afrontant l'entrada amb un gran pati que comparteix amb la casa pairal.

Han adaptat la casa a les necessitats actuals, amb ascensor, lavabos i cuina. En estar edificada sobre un turonet, des de les habitacions del darrere es divisa el paisatge de la plana i fins i tot, en dies clars, es veu el mar. Una cosa curiosa de la casa és que una paret comunica amb un forn romà (de la casa vella), on la seva àvia coïa el pa que pastava en un moble pastera que encara conserven, és un armari amb un orifici al costat per introduir-hi la farina, una caixa a l'interior i una taula on l'amassaven.

Conserva un bon celler, ja que tenien vinyes i feien el seu propi vi. També obtenien l'oli per a tot l'any a partir d'un oliver que cultivava amb un tractor que tenien a mitges amb l'Esteve Ferrer. Un cop recollides les olives les portaven a premsar al trull de can Vidal.

En Pere explica com l'àvia Emilia elaborava pa i coques mentre la mainada de la casa mirava encuriolada, pacientment feien cua tot esperant el final del procés i que es refredés la coca per gaudir-ne d'un trosset.

També recorda l'àvia fent de teixidora de lli, professió que havien desenvolupat diferents membres de la nissaga. Encara conserven a la casa alguns cabdells de lli amb els quals jugaven a pilota quan eren petits.

En Pere té molts records de Mont-ras i sap moltes anècdotes curioses, com per exemple que en temps passats (a principis del segle passat), quan s'havia de fer el servei militar obligatori qui podia pagar-se un *substitut* no hi anava. A Mont-ras s'espavilaven i feien una recol·lecta a la comunitat per reunir prou diners per al pagament de tots els joves i així lliurar-los de fer la mili. També recorda haver vist per casa la carta que van rebre a Mont-ras de part del govern de Madrid en la qual se'ls comunicava la independència respecte de Palafrugell l'any 1859. Una vegada independents van demanar al bisbe que



Quatre generacions de la família Pagès: Pere Pagès Font, al centre, amb el seu pare Martí Pagès Homs a l'esquerra de la imatge i a la seva dreta el seu fill Martí Pagès Boix amb el seu net Eudald Pagès l'any 1994. Foto: col·lecció família Pagès

els adjudiqués un segon mossèn per al poble ja que, donada la gran extensió de terreny, podia passar que si només n'hi havia un no arribés a temps a consolar algun moribund. El bisbe els va respondre que enviaria un mossèn més si el poble el pagava.

Alguns avantpassats

El Capbreu del Fons Mascort Plana (AMP), l'any 1529, temps en què Mont-ras i Palafrugell pertanyien al Priorat de Santa Anna de Barcelona, explicita les propietats del moment de la família Pagès: [...] *Pere Pagès i Miquel, son fill, confessen tenir per lo Priorat de Sta. Anna lo següent: Primo: tota aquella casa sita en dita Parra de Montrrás i en lo territori dit Vilar ... capbrevada el <set de l'any 1529 pèr Francesc Pagès> [...] a més hi consten: patis, pallisses, terres de cultiu, horts i vinyes, pels quals pagaven un cens anual al Priorat de Santa Anna de Barcelona.*

Un altre descendent seria Francesc Pagès, d'ofici teixidor de lli, concretament dedicat a la fabricació de *panyos*, el fill del qual continuà l'ofici. Així trobem en Pere Pagès i també el seu fill Miquel com a teixidors. Els tallers de teixits van ser importants a Mont-ras durant la segona meitat del segle XVIII, moment en què se'n comptabilitzaven 13. Nosaltres creiem que possiblement la família compaginava la fabricació del lli amb les feines del camp, o una altra possibilitat és que l'hereu es quedés al mas a treballar la terra i els altres continuessin fent de teixidors. L'any 1754, en un cens que es va fer de les terres i arbres de cultiu a Palafrugell, hi apareix Pere Pagès, camperol i propietari del *Manso Pagès*. Entre els do-



CONSTRUCCIONS MECÀNIC-METAL·LÚRGIQUES
INOX - FERRO - CORTEN

Carrer Vall-Ilobrega, 28
C-31 sortida 330
17253 Mont-ras (Girona)
972 610 643

@brierabrincox
www.brierabrincox.com
info@brierabrincox.com



ESTUFES, XEMENEIES I LLARS DE FOC
DISTRIBUIDOR OFICIAL WEBER I BROIL KING





Pere Pagès. Foto: Xavier Grañén



Un dels dietaris on consten les transaccions de la família Pagès des de 1529. Foto: Xavier Grañén

cuments consta que diferents descendents tenien terres de cultiu i boscos, sobretot sureres.

Les diferents branques dels Pagès varen anar formant famílies, casant-se amb persones rellevants a la contrada en el seu moment històric com els Masot, els Fina, els Torroella, els Vergonyós, els Girbau o els Boera, els Alsius...

Joan Francesc Pagès, nascut el 1578, fou notari de Palafrugell (1608-1639) i la seva filla Maria Pagès Soler es va casar amb el també notari de Palafrugell Josep Brugarol Batlle. En aquella època la notaria es transmetia de pares a fills. La seva filla, Maria Brugarol Pagès (1639), al seu torn es casà amb un altre notari, Joan Pouplana Borrull, de Palafrugell.

Així mateix, trobem persones d'aquesta nissaga que intervingueren en la vida social, com Martí Pagès i Antoni Pagès que signaren, amb altres mont-rasencs, l'any 1867 una reclamació davant l'estat que pretenia annexionar Mont-ras a Palamós en un intent d'eliminar les poblacions de menys de 200 habitants, apel·lació que fou acceptada i el municipi restà independent amb els seus 147 habitants; o Joaquim Feliu Pagès, alcalde de Palafrugell (1939-1949), batlle reconegut perquè va intentar neutralitzar les rancúnies de la postguerra.

El mateix Pere Pagès ha format part de la vida cultural de Mont-ras i de Palafrugell, ha estat membre de la coral i del grup de teatre, ha participat a l'exposició de pessebres i diorames i ha dinamitzat l'art a través de la seva galeria Sala d'Art Empordà, a Palafrugell.

És remarcable, en aquests temps de canvis constants, que moltes generacions dels Pagès hagin romàs tants i tants anys – segles- al mateix indret. De moment, aquí deixem aquest mas del carrer Major, que ens ha permès saber de la nissaga de Pere Pagès Font qui continua transmetent valors, maneres de fer i escrits centenaris als seus descendents. Potser algun dia continuarem remenant documents antics per tal de saber més dels altres masos Pagès de Mont-ras.



Pere Pagès a la porta de casa. Foto: Xavier Grañén

Generacions de la branca de la nissaga Pagès des de Pere Pagès Font

Francesc Pagès teixidor de lli, fabricava "panyos". L'any 1529 compra la casa, terres i la pallissa
Antoni Pagès (? -1607) capbreva el 1578 terres a Ermadàs & Joana(? -1607) & Marianna
Antoni Pagès (1566-1637) & Caterina Parals
Anna Pagès Parals (1605) casada amb Pere Torroella
Miquel Torroella Pagès (1634) & Teresa Girbau
Pere Pagès Girbau (? -1710) & Francesca Parals (Mont-ras)
Miquel Pagès Parals (1711) & Caterina Pi Vergonyós & Caterina Rocas
Martí Pagès Rocas (1757-1793) & Gertrudis Torroella & M. Magdalena Gimpera
Francesc Pagès Gimpera (1798-1832) & Caterina Bohera 1798-1870
Martí Pagès Boera (1823-1894) & Magdalena Torroella Marimon (1825-1894)
Sebastià Pagès Torroella (1852-1921) & Enriqueta Domènec Amat (1853) & Emília Homs Rovira (1874-1951)
Martí Pagès Homs (1904-1998) & Caterina Font Farrarons (1906)
Pere Pagès Font (1931) I els seus fills, descendents directes d'aquesta nissaga:
Martí, Montserrat, Lluís i Isabel Pagès Boix

impacteretols.com

impressió digital · retolació

T. 972 304 324

Ctra. Regencós-Palafrugell | Pol. Ind. Riera d'Esclanyà | C/ Mas Resplandís, 17- Nau B | Begur (Gi)

PER A MÉS INFORMACIÓ



**TANCAMENTS
MONT-RAS**
pvc i alumini



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

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



ELS RECURSOS DE LA TERRA I LA RAMADERIA: FONT D'INTERCANVI I PAGAMENT

M. Àngels Bernadet Martínez



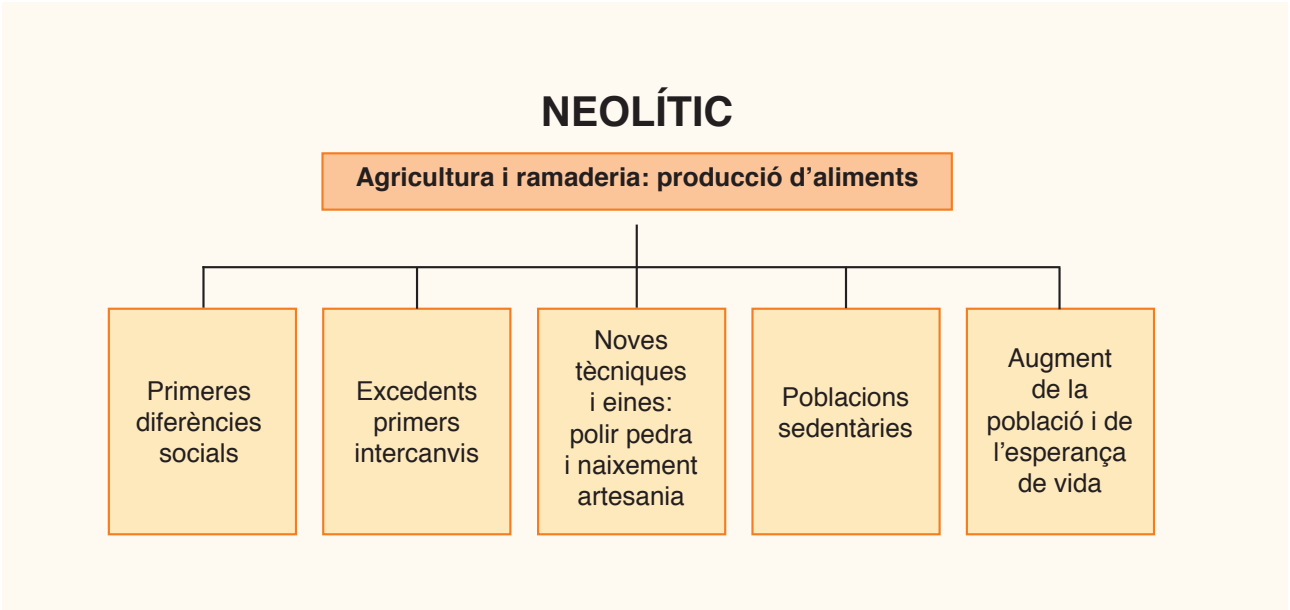
Foto: Xavier Grañén

Fa aproximadament uns 10.000 anys (període Neolític) es va originar un intercanvi de béns i serveis entre les persones, sense intervenir-hi el diner com a mediador. Aquest intercanvi es va anomenar canvi, barata, permuta, bescanvi, troc... és a dir, el que es coneix com a *trueque*. Apareix durant la Revolució Neolítica i degut al canvi que fa la humanitat al passar d'una societat agrícola i ramadera nòmada a una de sedentària. Aquest sedentarisme propicia que l'agricultura, la pesca i la domesticació d'animals fos habitual i permetés obtenir excedents, un excés de béns que no necessitaven consumir.

En generar-se excedent, hi havia gent que no necessitava treballar a l'agricultura ni a la ramaderia i es podien dedicar a produir altres productes. Així neix l'artesania: peces de vímet i terrisseria; en la roba trobem el fus i el telar, i en la ceràmica els excedents generen una necessitat d'emmagatzematge que afavoreix l'aparició dels recipients. En la ceràmica era característica la decoració cardial, anomenada així perquè estava feta amb impressions de petxines d'escopinyes, d'un bivalve anomenat *Cardium*, la forma de les quals recorda la d'un cor.



Tots aquest productes servien per intercanviar-los amb l'agricultor o el ramader pel seu excedent. Amb això, va aparèixer per primera vegada el bescanvi i, com a conseqüència, la propietat privada i el concepte de riquesa. La quantitat de producció sobrant és l'inici de la riquesa: com més excedent, més riquesa.



Per tant, el bescanvi va sorgir com un mitjà per millorar la qualitat de vida en els primers assentaments humans, perquè permetia intercanviar béns agrícoles per altres productes, aliments o serveis essencials. I gràcies al bescanvi, els primers humans van obtenir els recursos necessaris per viure i desenvolupar-se com a societat.

El desenvolupament de nous béns de consum i el creixement de l'activitat comercial va esdevenir un problema per a aquest sistema d'intercanvi, perquè:

1. No sempre l'altre necessitava allò de què hom disposava.
2. Era complicat determinar el valor exacte dels productes a bescanviar: quanta llana per un gerro i de quina mida? Una vaca valia el mateix que un cavall?

Per resoldre aquests primers problemes els homes van buscar un producte de referència: els valors de totes les mercaderies s'establirien sobre la base d'aquest producte. Si s'establí el valor dels productes sobre la base de la mateixa mercaderia, l'intercanvi era molt més fàcil. Els primers béns de referència van ser el blat o el bestiar. Aleshores, era possible establir el preu dels diferents productes com, per exemple, obtenir una vaca a canvi d'una quantitat establerta de cereals.

Tot i això, aviat va sorgir un nou problema. El bé de referència havia de ser divisible, havia de poder fragmentar-se per a intercanvis menors, quotidians, per objectes de menys valor. A més, s'havia de simplificar també el trasllat, la cura i l'emmagatzematge. Així, els objectes que funcionaven com a béns d'intercanvi es van anar fent més petits i fàcilment manipulables: collarets fets amb cargols o closques, barbes de balena, cocos, bossetes amb sal, etc.

La sal en època romana

La sal ha jugat un paper molt important a través dels segles. La seva història està molt unida a les transaccions econòmiques de la història de la humanitat. Els seus usos es remunten a fa moltíssims anys i totes les cultures de la terra han considerat la sal com un objecte valuós digne de fer-ne comerç.

Per a les antigues civilitzacions, la sal era un bé molt preuat, perquè a part de donar sabor als aliments, també facilitava l'única possibilitat de conservar la carn, per la qual cosa sovint se l'ha definit com *l'or blanc*. Per això, moltes grans ciutats es van ubicar a prop dels grans jaciments d'aquest mineral, com és el cas de la ciutat de Salzburg, a Àustria. Les primeres aportacions europees al comerç de la sal van ser les extraccions procedents de les mines d'Hallein (que vol dir *salina*) ubicades a la rodalia de Salzburg (que vol dir *ciutat de la sal*).

Els celtes, com a cultura anterior als romans, van adquirir el coneixement de l'aplicació culinària i conservadora de la sal i empraven les salaons en la cura de carn. Quan els celtes van anar cedint als avenços de l'Imperi Romà, el coneixement sobre aquestes tècniques s'anà traspasant.

Durant els primers moments de l'Imperi Romà, els patricis varen insistir que totes les persones tenien dret a posseir una porció de sal, l'anomenada sal comuna, terme que encara avui en dia es fa servir a la nostra societat. Amb aquesta mesura, tant els patricis (classe privilegiada) com els plebeus (classe social més baixa) tenien accés al producte.

La importància que tenia per a l'Imperi Romà es pot notar en el fet que la majoria de ciutats romanes es construïen i es desenvolupaven al costat d'una

salina. Més endavant es van construir infraestructures per al transport i el comerç al llarg de tot Europa. Algunes de les vies més importants que connectaven centres de comerç s'anomenaven amb topònims que avui en dia donen a entendre que hi va haver una activitat relacionada amb l'elaboració i el comerç de la sal. La Via Salaria, via romana més antiga d'Itàlia, estava dedicada al transport d'aquest producte. Anava des de les grans salines d'Òstia (ciutat que era port comercial de l'antiga Roma), passant els Apenins, fins a Sant Benedetto del Tronto, al mar Adriàtic.

Els soldats que custodiaven aquesta via rebien part de la seva paga amb sal, el *salarium argentum* que, a més d'ajudar-los a conservar els aliments, els servia per al bescanvi d'altres mercaderies. El *salarium* representava la recompensa que rebien aquests soldats pels seus serveis. D'aquí prové la nostra paraula *salari*.

Finals del s. VIII i principis del s. IX

Quan s'inicia la reconquesta de Catalunya amb l'arribada dels francs i es fan fora els sarraïns, trobem tres grups de persones:

- Els descendents dels antics senyors que havien marxat amb l'arribada dels sarraïns
- Alguns militars
- Els pagesos que van començar la colonització agrícola

El país era cobert de boscos i heures, i els pagesos s'instal·laren en aquests boscos. Volien viure lluny de la *civitas* (àrees civilitzades), en el *pagus* (en el camp) i, per tant, volien ser *pagensis* (habitants del *pagus*), és a dir, pagesos i no solament jornalers o llauradors.

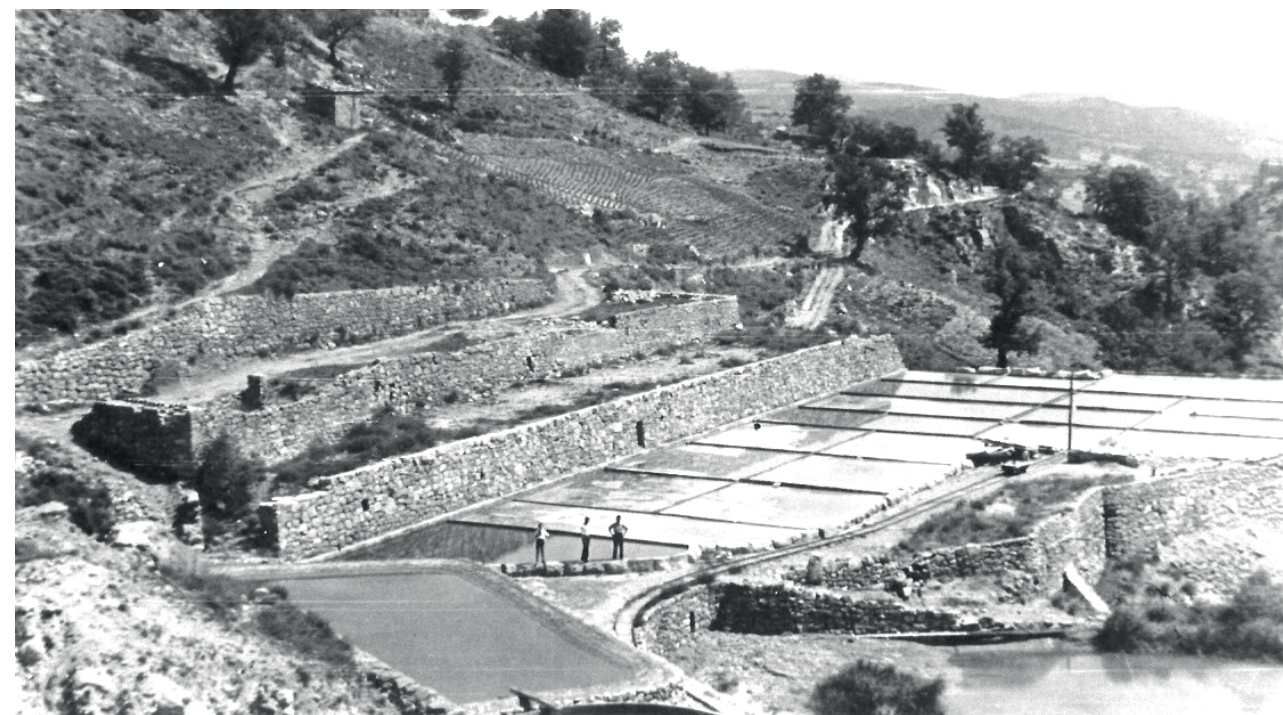


Via Salaria romana

Es van cremar grans extensions de boscos, procediment conegut com a *boiga* o *artiga*, i les cendres van aportar els primers adobs per a la terra. Els senyors d'aquestes terres les entregaven als seus súbdits, perquè les treballessin i hi visquessin ells i els seus. D'aquesta manera neix el feudalisme. Per indicar aquesta obligació i conservar la terra concedida, s'utilitzava el verb llatí *manere*, al qual pertany la forma verbal *mansum*, antecessor immediat de l'actual *mas*.

Al començament d'aquest període l'agricultura era itinerant, anaven cremant boscos nous i abandonaven els camps vells en els quals tornava a créixer el bosc, ara, però, a base de pins i alzines. Això era el resultat d'aquesta agricultura itinerant, tot i que el pagès vivia al mateix lloc.

En un moment determinat, l'agricultura abandona el sistema itinerant i apareixen els cultius estants o estables, com per exemple la vinya. Apareixen també els *campum*, les zones de cereals, i prop dels torrents i dels rius, els *hortum*, que és com s'anomenaven les terres de regadiu.



Salí de Cambrils, al Solsonès. Salina de muntanya, de les poques que es troben a Catalunya. La rehabilitació que se n'ha fet permet visitar les terrasses emprades per obtenir la sal. Foto: Turisme Solsonés

Del segle XIX a l'actualitat

Les nostres masies disposaven de grans extensions de terres de conreu i de bosc i els masovers tenien com a mínim un animal gran, com ara un cavall o un matxo. A vegades també tenien un carret amb un ruc que acostumaven a fer servir les dones masoveres per anar a la vila a portar el que els sobrava i a buscar el que els mancava a la masia per passar la setmana. Així, el pagès podia feinejar tot el dia per les terres amb el seu animal gran de peu rodó.

Era freqüent que l'amo portés un fill seu a la masia perquè els masovers li criessin. Normalment els motius eren o bé malaltia de la mare o bé perquè el nen es recuperés d'una malaltia, normalment aconsellat pel metge.

A les masies, els menjars es feien dins la casa i la base, sempre que es podia, eren el pa, els llegums, les verdures, les patates i les fruites que ells mateixos collien, i el tall es procurava que també sortís del propi corral: porc, conills, gallines, cabrits, coloms, etc. La gent que vivia a les masies també buscava poder treure algun profit de la caça que hi havia pels boscos propers. Sabien conservar la carn, tant la cuïta com la crua i, perquè no se'ls malmetés, la posaven en tupines, cobrint-la amb oli. També empraven la sal i el llard com a conservants. A manca de nevera, feien servir la cisterna de la casa per guardar alguns productes delicats com ara els petits animals del corral acabats de matar, encara que no els hi podien tenir gaire temps perquè es podien florir. El porc es matava una vegada a l'any, a l'hivern, i,

un cop ben salat, representava tenir tall durant molts mesos.

Feien també conserves per a l'hivern, amb tomàquets i bolets quan n'era l'època. Salaven olives i si collien hortalisses com ara albergínies o pebrots, les penjaven al sostre i les punxaven una mica, així se'ls conservaven. També es penjaven rams de tomacons o tomàquets de sucra pa i cebes. S'intentava conservar tot el que es podia per disposar d'aliments el màxim de temps possible.

Moltes masies tenien el costum d'anar al mercat del municipi, que acostumava a fer-se un dia a la setmana. Venien part del que els sobrava del seu corral i també dels productes que collien, com cigrons, figues, mongetes, cebes, etc. segons l'època de l'any.

Un altre aliment bàsic que s'havia fet molt a les masies i en moltes cases de pagès del poble era el pa. Acostumaven a tenir una pastera de fusta amb tapa on feien la pasta de farina una vegada a la setmana, la guardaven a dins i cada dia en treien el necessari per fer el pa, que es coïa en un forn que acostumava a haver-hi a cada casa. Per saber si era prou calent i a punt de posar-hi el pa, s'acostumava a tenir una pedra del mateix forn com a indicador. Sabien que si la pedra canviava de color el forn estava a la temperatura adequada.

No fa tants anys, fins ben entrats els 70, a Mont-ras trobem el cas de can Vidal, que pagava l'arrendament del camp de les Arenes encara amb espècies. El tracte es remuntava a molts anys endarrere i a una altra generació. El propietari, el Sr. Josep Bonay Vidal,

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

CERÀMIQUES

La Ciutadella

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

mestre i més tard director del col·legi Torres Jonama a Palafrugell (antigues *escoles nacionals*, que aquest any celebren el centenari), volia el pagament amb llegums (cigrons i fesoles) i patates, com s'havia quedat en el tracte inicial. En els últims anys, deixava constància d'aquest pagament en un paper tipus quartilla curosament mecanografiat i detallant el producte i els quilos entregats.

El pagament amb espècies per al pasturatge, sobretot de ramats d'ovelles, també era habitual. Mont-ras no era menys i es feia aquest tipus de pagament per l'aprofitament del rostoll de camps on, prèviament, s'havien sembrat cereals. Després de recol·lectar-los es permetia pasturar-hi i a canvi es pactava l'entrega d'un xai per la Festa Major o per Nadal. Un exemple és el ramat de l'Isaac de la Torre Simona. Aquesta pràctica, malgrat que actualment hi ha una davallada important en el sector, encara es porta a terme.

Catalunya sempre ha estat una regió molt rica i diversa en el conreu i la producció d'aliments. Aquest any és la Regió Mundial de la Gastronomia i és un aparcador i una oportunitat per ensenyar al món la nostra riquesa alimentària.



Foto: Xavier Grañén

TORROELLA DE MONTGRÍ - GUALTA - TORROELLA

Josep M. Farreró i Carolà



Pont Vell de Gualta. Foto: Xavier Grañén

Sortim de l'aparcament del CAP de Torroella en plena canícula, cap al pont sobre el riu Ter per agafar el sender en direcció a Gualta. El cabal del riu és minso, però encara hi ha rabeig i l'aigua, entre les pedres, murmureja amorosint el constant soroll dels cotxes. Des de dalt del pont estant badem uns minuts observant, entre les algues, els peixos que zigzaguegen d'un costat a l'altre juntament amb gran quantitat d'ànecs del coll verd, sempre aparellats i fidels. El bosc de ribera no sembla patir per la sequera i verdeja amb diferents tonalitats segons l'espècie dominant. Hi podem distingir salzes, verns, pollancre, negundos, saules, freixes, etc.

Entrant al camí senyalitzat (2,4 km a Gualta) la brigada ha fet una esbrossada que ens permet avançar amb comoditat pel corriol del mig. Les estassades s'han de fer en el moment adequat per no perjudicar els insectes pol·linitzadors, com les papallones, i no tenir-ho en compte podria amenaçar la biodiversitat i perjudicar els camps de pomeres, ametllers o altres fruiters.

El caminó, acompanyat també de canyissars, està musicat pel cant de rossinyols, tudons, tórtres, oriolos, pica-soques, cormorans i d'altres moixons de

bardissa. A mig camí, un panell informa sobre la fauna i la flora més característiques del riu, així com sobre les espècies invasores.

Arribem a la nova desembocadura del Daró al riu Ter. La canalització, talment com si una arada gegant l'hagués fet, s'inicia al pont Vell de Gualta. Totalment eixuta, renegrida i sense ànima, desguassa a la riba dreta del Ter amb la finalitat de servir com a sobreixidor i evitar les inundacions dels camps de conreu quan hi ha forts temporals de pluja.

El riu Daró té un recorregut d'uns 35 km i neix al massís de les Gavarres, al vessant occidental del puig d'Arques. Té com a afluents el Rissec, la riera del Vilar, la riera de Cantagalls, la riera de Pastells o de can Mercader i la riera Grossa de Pals. Passa pels termes municipals, entre d'altres, de Cruïlles, Sant Sadurní de l'Heura, la Bisbal d'Empordà, Parlavà, Serra de Daró i Gualta. És en aquest últim municipi, passat el pont Vell, que es bifurca amb la canalització artificial on aboca part de les seves aigües quan hi ha un augment considerable de cabal. La resta de l'aigua va directament al mar a prop de la urbanització Mas Pinell, on s'ajunta amb el Rec del Molí.

neda
Pool & Spa

DREAM YOUR POOL

www.nedapool.com

+34 972 60 05 34

f i

LA TEVA BOTIGA ESPECIALITZADA PISCINA I SPA

VALL-LLOBREGA | PLATJA D'ARO | CALDES DE MALAVELLA | L'ESCALA | EMPURIABRAVA

Passem per sota del pont Verd i entrem a Gualta per visitar el molí. Hi ha constància del seu funcionament des del segle XIV fins al segle XX. Va fer les funcions de molí fariner i arrosser, de central elèctrica (Companyia Mundet de Torroella), de fàbrica de gel, de trull d'oli, de forn de pa i, fins i tot, va ser utilitzat per esmolar les eines dels ferrers de tall.

Seguim pel carrer Major fins a la plaça de l'Ajuntament. Fem parada sota la glicina de la plaça de l'Església i ens arribem fins el pont Vell. Aquest pont (dels segles XVI-XVII), que ha resistit totes les envestides del Daró, té 5 arcs molt fotogràfics i convida a mirar-lo des de diferents angles. Uns rètols informen dels diversos episodis històrics que hi van tenir lloc.

Reculem passant per davant del parc infantil i d'una escultura feta amb rodes de carruatge i de carro. De tornada, creuem pel passallís del Daró Vell per endinsar-nos dins d'una pomerada on tenim la fortuna de trobar-nos el tècnic i expert en explotacions d'aquest tipus, el Sr. Josep Blay, que ens fa un regal amb una dissertació molt didàctica sobre la pol·linització de les pomeres i les varietats, la producció, el reg, la comercialització i d'altres qüestions tècniques.

La pomera té les flors hermafrodites, és a dir, té els òrgans sexuals masculins (estams) i femenins (pistil) a la mateixa flor. En els fruits, produïts en flors hermafrodites, hi podem distingir les varietats autoestèrils, que són les que requereixen una altra varietat per ser fecundades (amb la finalitat d'aconseguir més qualitat) i les autofèrtils que són les que es poden fertilitzar amb el seu propi pol·len. En la pol·linització tenen un paper molt important els insectes i no solament les abelles de la mel sinó altres com abellots, vespes, papallones, etc.



Molí de Gualta, (segle XIV-XX). Foto: Xavier Grañén

I parlant de pomes, a l'Empordà s'acostumava a preparar, per les festes majors d'estiu i de tardor una tradició gastronòmica i familiar: les pomes de *relleno* o pomes farcides, un menjar fet a base de pomes farcides de carn picada i altres ingredients dolços, cuinades a foc lent. Les pomes eren de la varietat reineta, que es recull el mes de setembre; la varietat capçada, que es cull a l'agost; les pomes del ciri i altres.

A Palafrugell i entorns, el *relleno*, era un plat típic de la festa major, que se celebrava pels volts del 20 de juliol. S'elaborava amb pomes verdes primerenques farcides amb carn picada, botifarra dolça, botifarra de peül o de carn d'altres rostits i guisats. També hi havia la versió dolça, de postres, amb les pomes farcides amb sucre, resolis, melindros, xocolata i un tap de galeta.

Josep Pla parlant del farcit de pomes escriu: "Si les festes majors han canviat tant, no es pot dir el mateix del *relleno*. És difícil de dir si el *relleno* és un postre de festa major o d'estiu o si és un plat del menú de la festa."

Per fer el camí de tornada només cal seguir el camí d'en Mundet, paral·lel al canal de reg, fins arribar a la carretera GI-650 on caldrà màxima precaució per a creuar-la. A partir d'aquí amb quinze minutets serem al lloc de sortida.

Salut i cames!!!

Track:

<https://ca.wikiloc.com/rutes-senderisme/torroella-de-montgri-gualta-torroella-137637439>



Canalització que s'inicia al pont Vell de Gualta i que desemboca a la riba dreta del riu Ter. Foto: Xavier Grañén



Pont Vell. Foto: Xavier Grañén

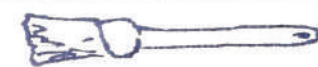


obra nova restauració i reformes

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



Narcís Gaviña
PINTURES



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



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

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

Telèfon : +34 972 66 72 16

www.greenfoodiberica.es

AGRO MONT-RAS
Can Pantalen



**PRODUCTES ARTESANS
i NUTRICIÓ ANIMAL**

CERVELSA ARTESANA



MONTCAT
microcerveseria

**FABRICACIÓ PRÒPIA
VENDA A L'AGROBOTIGA**



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

NINOTAIRES



GASTRONOMIA

Confitura de meló i síndria

Pilar Giménez Puig



Ingredients:

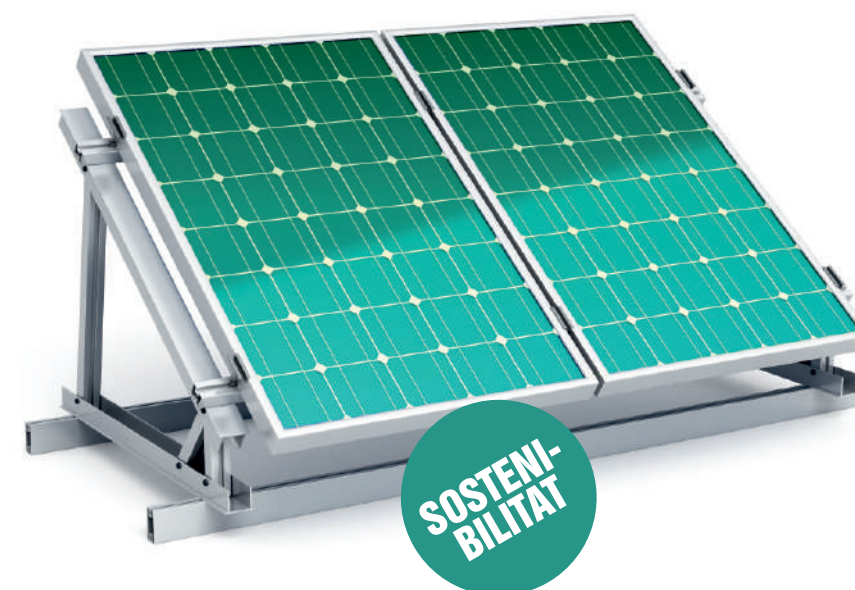
- Síndria
- Meló
- Sucre
- Pell de llimona
- Canyella

Elaboració

- Quan mengeu una síndria guardeu-ne la part blanca i un dit de vermell i tal·leu-ho a trossos un xic grans.
- Peleu un meló, traieu-ne les llavors, podeu aprofitar-ne un que no sigui gustós, i també el tal·leu a trossos.
- Peseu la quantitat de fruita que teniu.
- Peseu el sucre (per un kg de fruita heu de posar-hi entre 400 i 500 g de sucre).
- Poseu-ho en una cassola tot junt, la fruita i el sucre, i afegiu-hi la pell d'una llimona i una branca de canyella.
- Poseu-ho a coure i aneu remenant, que no s'enganxi. Quan estigui cuita i una mica desfeta però conservant alguns trossos, passeu-la als pots. Tapeu-los bé i esterilitzeu-los al bany maria.
- Si no n'heu fet gran quantitat, no us caldrà posar-la als pots, la podeu refrigerar. És irresistible.

Bon profit!

Ajudant els ajuntaments,
la Diputació us ajuda en el vostre dia a dia.



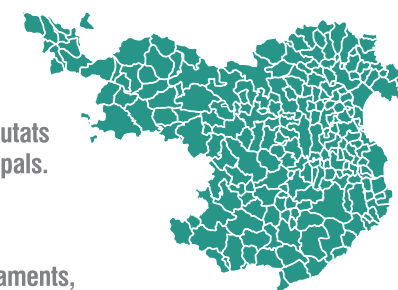
Impuls de la transició energètica, la prevenció d'incendis forestals,
la conservació i la millora del patrimoni natural, l'educació ambiental
i la implementació dels objectius de l'Agenda 2030 (ODS)

Què és la Diputació?

La Diputació té competències per al govern i l'administració de la província. Els seus diputats són escollits a partir de les eleccions municipals.

Què fa?

Dona suport tècnic i econòmic als 221 ajuntaments, proveeix de serveis els municipis més petits i els proporciona fons estatals per a infraestructures, cultura o altres necessitats.

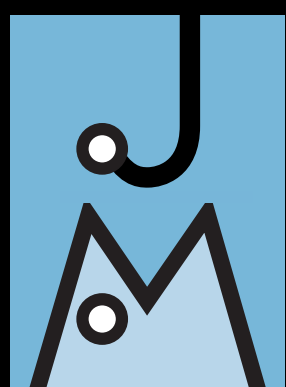


Com es finança?

Més del 90 % del pressupost de la Diputació per al 2025 prové de transferències estatals, fruit dels impostos liquidats per la ciutadania.

És transparent?

Per quart any consecutiu, la Diputació de Girona ha estat reconeguda per les entitats avaluadores, en haver acreditat la pràctica totalitat dels indicadors establerts.



PEIXATERIA MONT-RAS

QUEVIURES I PA

C/ TORRES JONAMA, 53

17253 MONT-RAS

972 304 552 - 622 21 29 36



Diputació de Girona Al costat dels ajuntaments, al vostre costat

Aquest estiu



PATRIMONIEJA

PEL PATRIMONI CULTURAL DE CATALUNYA



Tota l'agenda a
patrimoni.gencat.cat/estiu



**Generalitat
de Catalunya**

El Govern de
Tothom!!!