

La Torre **FERRERA**

Món rural

La pagesia que hem viscut

La regressió dels cultius



**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:

Ferran Cros Cugat
 Josep Maria Farreró Carolà
 Carme Fenoll Clarabuch
 Miquel Llenas Janoher
 Adrià Pujol Cruells
 Jordi Sargatal Vicens
 Fundació Josep Pla

Maquetació:

Alexandra Ulpat

Xarxes socials:

Èlia Pagès Alsina
 Ariadna Ros Alsina

Fotografia:

Xavier Grañén Bosch

Publicitat:

Martí Sabrià Deulofeu

Correcció:

Khaoula Echouech El Abbassi

Impressió:

Gràfiques Trema. Arbúcies

Imatge de portada:

Paco Dalmau

Dipòsit legal:

GI.1386/2007

Amb la col·laboració de:(≡) **Prensa Comarcal**

EDITORIAL

El camp, un sector tan estimat com castigat, que ha estat al llarg dels temps el rebost de les famílies i del nostre país, està passant per un moment crític, podríem dir-ne fins i tot trist.

Quan parlem de camp ens referim tant als cultius d'horta, cereals i fruiters com a l'explotació dels recursos del bosc o fins i tot a la cria de bestiar. Això és un cercle tancat, capaç d'entrar en equilibri, que tan sols es trenca quan qui hi intervé no és la pagesia, sinó l'administració, que hi imposa normes sovint poc clares. Avui, sembla més aviat una moneda de canvi en negociacions internacionals que resulten poc comprensibles per als qui en viuen i en depenem.

No és d'estranyar que amb aquesta situació entri en recessió, s'abandonin els cultius i es vegi com el mosaic de colors al qual estàvem acostumats es va desdibuixant. Si volem buscar responsables, sovint trobem en primer lloc les administracions, però també hi influeix el canvi climàtic, la manca de relleu generacional, l'economia mundial... Podríem citar molts elements que hi influeixen.

Fa uns anys ens vam deixar enlluernar per la possibilitat de canviar l'ús del terreny per destinar-lo a la construcció, una sortida fàcil i rendible. Una construcció excessiva, que fa malbé el litoral i els pobles i sovint no dona solucions als autòctons. Diríem que nosaltres mateixos ens vam crear el problema. Ara, haurem de vetllar per no caure en la temptació de convertir el territori en grans instal·lacions de plaques solars i continuar respectant-ne l'equilibri. Per sort, a Mont-ras encara hi queda algun pagès que preserva la tradició, tant de bo se'n pugui garantir la continuïtat.

Gaudiu de l'entorn natural que teniu i sobretot de la Festa Major que ja és aquí.

Els fets ocorreguts el 3 de juliol són prou importants per tenir-los presents i deixar-ne constància en aquesta portada de Paco Dalmau. La gran quantitat d'hectàrees cremades posa en evidència les reclamacions de la pagesia, que és el tema que abordem en aquest número.

SUMARI

Món rural. 5
 Món rural biodiversitat. 8
 La pagesia que hem viscut. 13
 La regressió dels cultius. 22
 La base granítica de la nostra vida col·lectiva. 30
 Platillo de paraules: seleccions literàries. 31
 De Sa Conca a la platja de s'Agaró pel camí de ronda. 32
 Ninotaires. 37
 Gastronomia. 38

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.



Evitar una catàstrofe està a les teves mans.



Si veus fum o foc, truca al 112.
Informa-te'n a incendis.gencat.cat



Diputació
Barcelona



Generalitat
de Catalunya



MÓN RURAL

Adrià Pujol Cruells



Adrià Pujol Cruells, antropòleg, escriptor i traductor català. Foto: Xavier Grañén

L'expressió «món rural» és estranya. És com el temps: tothom sap què és i a l'hora d'explicar-lo ens empantaneguem. Una temptativa de descripció seria oposar el món rural al món urbà, però de seguida ens adonem que la dicotomia no ajuda a entendre, ni poc ni massa, a què ens referim. De fet, l'oposició urbà-rural desemboca en una concepció fraticida del país, i en són un exemple les trifulgues ecològiques derivades de cada intent centralista d'ordenar el territori. Llavors, doncs, una opció implicaria acceptar l'etiqueta i decidir què n'esperem, del món rural, per a què serveix, quines polítiques, miraments o crítiques merita i, sobretot, quina opinió tenim al respecte.

No és cap secret que el món rural és un sector estratègic del país —com el món urbà—, un sector amb característiques, necessitats, potencialitats i mancances pròpies. El món rural està associat a l'alimentació i al sector primari, més enllà de ser una font important de cultura i patrimoni, i més enllà d'enllà de viure's com un camp immens de lleure ciutadà. El paisatge, la gastronomia, la salut... El món rural és font i beneficiari, agent actiu i passiu del benestar; oci i negoci sovint s'hi conjuren plegats. Finalment, el món rural és farcit d'habitants i d'activitat econòmica, és clar, i per tant és susceptible de desenvolupaments i d'innovacions.

L'acceleració del primer terç del segle XXI ha escampat força desencís al món rural. Administracions, empresaris, treballadors i habitants no és estrany sentir com es planyen de ser, sovint, tractats com una mena de rebotiga. I això no és nou: servir de graner, d'hort, de granja, de calor i de pati d'esbarjo de les ciutats és el vell, vellíssim destí del món rural. Tampoc no és estranya una salmòdia recurrent: tota la política que afecta el món rural es fa als despatxos de ciutat.

Anem a les dades: a Catalunya, prop del 26% del sòl és agrícola, però si parlem de món rural potser hi hauríem d'afegir els boscos, que voregen el 63% del territori nacional. Les àrees sense vegetació amb prou feines conformen un 3,5% i el sòl urbà, urbanitzable i les infraestructures ocupen la resta, números amunt, números avall. Si ens ho mirem des del punt de vista de l'economia i de l'activitat laboral, un 15% de la població treballa a la indústria, un 6% a la construcció, el 78% en serveis i l'1% a l'agricultura —grosso modo i, a més a més, aquests tants per cent fluctuen. El cas, tornem-hi, és que segons l'economista i docent Jaume Sató aquest 1% que diem aporta més del 40% dels aliments que consumim, i que la resta s'importa. Sató també diu, amb raó, que si canviéssim alguns hàbits —de consum i de producció— fregaríem l'autonomia alimentària. Dit d'una altra manera, no podem viure sense el món rural.

La continuïtat del model agroalimentari actual depèn de la innovació i la sostenibilitat. El model turístic també. La gestió de l'aigua (la crisi climàtica), el relleu generacional a pagès, repensar la indústria del lleure, la planificació de l'urbanisme i de les comunicacions, la preservació del patrimoni, en tots aquests fronts hi ha moltes coses a dir i, sobretot, a fer. Per contra, la sensació que no es pot fer cap gran cop de timó s'hauria de bandejar. És veritat, si de cas, que les polítiques al respecte només podran ser a llarg termini, i és més evident, encara, que cal una visió global, de país, per pensar-les i aplicar-les. Mentrestant, hi ha factors afegits que travessen el món rural —i l'urbà— i no es poden deslligar de les polítiques: l'augment de població, la preservació del català, un llarg etcètera.

I ara anem a la gent: no trobarem gairebé cap habitant del món rural, d'una certa edat, que no es planyi de la degradació continuada del paisatge i de la vida a pagès. Val a dir que cada «món rural» de Catalunya és sensiblement diferent: no és el mateix la costa del nord si la comparem amb la central o amb la del sud; és diferent cada rerepaís en funció de l'orografia, el clima. La plana no és la muntanya, ja s'ha entès. Però el to de queixa és general i el contingut també: hem trinxat el territori. En segon lloc, tothom sap que ara vivim més bé que els avis i els besavis, però no queda clar si vivim més bé que els pares, i és en aquest punt que el món rural té arguments forts: el monocultiu turístic no ha deixat res per verd, el patrimoni s'ha espremut fins al moll de l'os i les noves tendències de consum (el quilòmetre zero, l'energia verda, la romantització de la pagesia) són difícils d'implementar. Dit amb altres paraules,



Adrià Pujol sota una de les oliveres centenàries. Foto: Xavier Grañén



Camp d'oliveres al paratge de Torrentbó. Foto: Xavier Grañén

i de pressa i corrents: u, el producte de proximitat viu econòmicament ofegat i els seus cosins viuen sobresubvencionats; dos, el conciutadà vol lluny els molins eòlics, les plaques solars, la indústria química i les línies d'alta tensió, i tres, romantitzar no pagarà les pensions de la pagesia —no pagarà les pensions de ningú.

Arribats en aquest punt, hi ha poques línies de convecció, qui diu línies diu consensos amplis, efectius i, bàsicament, factibles. Qui sap si el consens més asenyat no seria de tall nacional, si se'n vol dir patriòtic, i tornar a començar la casa per la teulada o, per dir-ho amb més propietat, a base d'un sotrac general, la independència de Catalunya, en el sentit de deslligar-la del norai espanyol. Com que aquesta via, però, ja s'ha vist, si més no fa quatre dies, que és una quimera, potser caldria asseure tothom, escoltar-se, tenir cintura i apostar-hi, cosa que tampoc s'albira a l'horitzó. Així, queda, encara que no ho sembli, una altra possibilitat: la consciència individual i, en conseqüència, la feina diària dels gestos i actituds personals: és ardu, de vegades és frustrant, però aquest país que tant ens estimem també s'ha fet així. El món rural mereix consideració, pensament, responsabilitat compartida, i sobretot una defensa a ultrança del seu dret a existir, progressar i romandre, perquè sense ell ens n'anem tots pel dull de l'aigüera.



Plaques solars. Foto: Wikipedia



Parc eòlic. Foto: Wikipedia



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

MÓN RURAL I BIODIVERSITAT

Jordi Sargatal Vicens



Cabres al Montgrí. Foto: Jordi Sargatal

Des de petit he sentit una atracció especial per la fauna, per la natura i, per això, tota la vida m’he dedicat a activitats relacionades amb aquest àmbit, i per aquest motiu em considero un naturalista. El setembre del 1971, amb catorze anys acabats de fer, pescant amb el meu avi patern a la vora de la Muga, a Peralada, vaig descobrir el fascinant món dels ocells, i al cap de poc, el 1972, vaig arribar, seguint la vora esquerra del Fluvià des de Sant Pere Pescador fins als Aiguamolls, que llavors encara no tenien aquest nom.

El meu avi patern, Josep Sargatal Homs, era tractant de bestiar equí, i jo, no cal dir-ho, em passava la vida a les quadres del final del carrer de les Hortes, on llavors s’acabava Figueres, envoltat de cavalls, burros i matxos.

Segurament per tota aquesta història sempre he estat també un defensor del món rural; actualment, igual que en la meua etapa com a director de la Fundació Territori i Paisatge, i als meus inicis als Aiguamolls. Com a director del Parc Natural dels Aiguamolls de l’Empordà vaig parar especial atenció a les closes i als arrossars, i a tots els cultius fets amb tantes bones pràctiques que eren plens de cogullades, aloses, cruixidells, guatlles... És a dir plens de vida. Però per a mi tot es va esgarriar quan van aparèixer els pesticides. Recordo amics pagesos desolats després de tractar les userdes amb Zeta Zeta —recordo que es deia— per evitar les plagues de cuca, i que recollien tots aquells ocells aliats morts. Que lluny que queden els anys en què l’Institut Català de Sant Isidre va publicar *La protección a los pájaros útiles a*



Ramat de daines. Foto: Jean Louis Battaglia

la agricultura, en què es començava afirmant que els ocells són els millors amics dels agricultors. Això era el 1913.

Després varen arribar més pesticides, fertilitzants, regadius, concentracions parcel·làries, les granges intensives, la contaminació dels aqüífers per nitrats, i la banalització del paisatge agrícola. Segur que s’ha aconseguit produir més, però el paisatge ha canviat i la vida natural que estava lligada als camps, també, així com la presència humana al medi natural, i el sector primari s’ha reduït enormement.

Darrerament em preocupen afirmacions d’un sector del món agrari que proclama la desaparició de la fauna salvatge, de les ZEPA’s, de les restriccions ambientals, i a més també asseguren que la biodiversitat depèn de l’agricultura i la ramaderia. Aquesta afirmació és totalment falsa o, si més no, s’ha de matisar molt i molt.



Jordi Sargatal Vicens, secretari de Transició Ecològica. Foto: Jordi Meli



COAVI

Productes d’hort i jardí,
perruqueria canina,
peixos i aquaris,
ocells i gàbies,
petits mamífers i rèptils

COMERCIAL AVÍCOLA EMPORDÀ, S.L
C/Mestre Sagrera, 83 - 17200 PALAFRUGELL

☎ 972 61 13 87

La natura, i la fauna més en concret, funcionaven i funcionaran perfectament sense l'espècie humana, i m'atreveixo a dir que amb un funcionament perfecte, fruit de milers d'anys d'evolució regida per la fantàstica i implacable selecció natural. A l'època paleolítica, quan l'espècie humana era només caçadora i recol·lectora, la natura ja va començar a patir, quan vàrem fer desaparèixer els grans elements de fauna: els mamuts, els bisons, les vaques i cavalls salvatges... Després quan vàrem entrar al neolític, amb la domesticació de certes espècies i l'inici de l'agricultura, va començar la competència amb els grans depredadors i amb les espècies atretes pels nostres cultius, com serien actualment els senglars, els conills, els tudons, els estornells...



Estornell comú. Wikipedia



Conill de camp. Foto: Andrew Patrick Photo (Pexels)

Evidentment, una agricultura, una ramaderia i una gestió forestal ben fetes poden afavorir certes espècies en un moment determinat, però, sense els cultius, els ramats i la gestió dels boscos, la fauna hi seria igualment, amb proporcions i quantitats diferents, i d'una manera més equilibrada.

La fauna sovint és la millor indicadora de la salut dels ecosistemes, inclosos els sistemes agraris, ramaders i forestals. I crec que hem de continuar treballant per fer el màxim de compatibles les activitats humanes amb la presència i el respecte per la fauna. Evidentment que hi ha problemes, com per exemple els conills, però fixeu-vos que això passa més en paisatge homogeneïtzats, on falten peces importants

dels ecosistemes. Les plagues de conills es donen més en paisatges que han patit concentracions parcel·làries, i on no hi ha espai on puguin viure i criar els seus depredadors. I també són necessàries les abelles, les papallones, els cucs de terra, els insectes que escampen i degraden els excrements del bestiar...

Passa el mateix amb les plagues de senglar, una espècie que estava a punt d'extingir-se a Catalunya a finals del segle XIX, i que ara podem considerar una plaga. Les causes són fàcils d'explicar: més boscos on amagar-se, menys presència humana als masos, una gran quantitat de menjar als conreus i cap enemic natural. Als Alps francesos, la presència del senglar ha baixat un 30 % degut a l'arribada recent dels llops. Els caçadors es queixen d'aquesta disminució, però els pagesos els responen que els llops han aconseguit reduir la població, cosa que no havia passat amb l'activitat cinegètica humana.

Ara els llops han tornat i ja crien a Catalunya. Això que per mi és una gran i bona notícia, no hauria de ser cap mala notícia per a ningú, especialment per als ramaders. Cal maximitzar els avantatges de la presència dels llops, dels ossos, i, aviat, dels linxs, i minimitzar-ne les molèsties i els danys; i quan aquests es produeixen, cal compensar-los àgilment i generosament. No pot ser que un col·lectiu, com és el ramader, hagi de suportar la part negativa d'un retorn a l'equilibri natural. Ah, i tampoc ha de ser cap preocupació per a cap usuari del medi natural. Si aneu pel bosc i us trobeu un os o un llop, no el molesteu i el podeu saludar tranquil·lament; en canvi, segons quins humans, més val arrencar a córrer.

Conservo l'esperança que el món rural i el món de la conservació, que sempre dic que estan condemnats o destinats a tornar a entendre's, trobin els camins per fer compatible el futur del món rural dins un país el màxim de pròsper, bonic i viu!



Senglar femella i la seva cria. Foto: Javier Mora



Llops ibèrics en un bosc. Europa Press

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



C/ Torres Jonama, 60
17253 MONT-RAS

Tel: 972 30 29 96
Email: jordi@serralleriaalsina.com

Totes les assegurances. Una sola decisió.

Compara, tria i estalvia sense complicacions.



Escanéame

LA PAGESIA QUE HEM VISCUT

Equip de redacció



Tractor IH Internacional de can Biel, utilitzat durant uns quaranta anys fins a l'abandonament definitiu de l'explotació agrària.
Foto: Xavier Grañén

Molts dels lectors que teniu aquesta revista entre les mans heu viscut en un Mont-ras diferent al que tenim avui dia. Al nostre poble, com a la resta de llocs, la pagesia ha experimentat durant molts anys una evolució extraordinària. Tot i que sembla que la tecnologia únicament s'aplica a feines de producció fabril o a tasques de disseny, també arribà a la pagesia.

El treball al camp amb el bestiar va ser durant molts segles una feina clarament manual, feta amb l'esforç humà i, fins i tot, amb unes condicions de treball molt dures. Aquells pagesos i pageses, però, no estaven sols, a l'hora de treballar tenien el suport dels muls, mules, cavalls, ases i, en alguns llocs, de bous o vaques. Petits estris com arades, trills, carretes eren arrossegats per aquests animals, que també s'encarregaven de tragar farratge, llenya, raïm, olives i altres

productes del camp o de les hortes cap al mercat de Palafrugell o el de Palamós, depenent de la banda del poble on visquessin. I els divendres anaven al mercat de la Bisbal, a vendre-hi aviram i conills.

Però, com dèiem anteriorment, el camp es modernitza i hi arriba una tecnologia incipient. Els camps, guanyats en moltes ocasions al pendent de les Gavarres, eren petites feixes o, per contra, si eren camps situats a la plana ja tenien una extensió més gran. Tot i així, en deixar enrere l'arada manual, el motocultor i els petits tractors van ser de les millors inversions que un pagès podia fer. Així que, primer uns i després els altres van anar invertint en maquinària, sobretot els que s'ho podien permetre. Aquest canvi va proporcionar comoditat i rapidesa en totes les tasques que s'havien de fer.



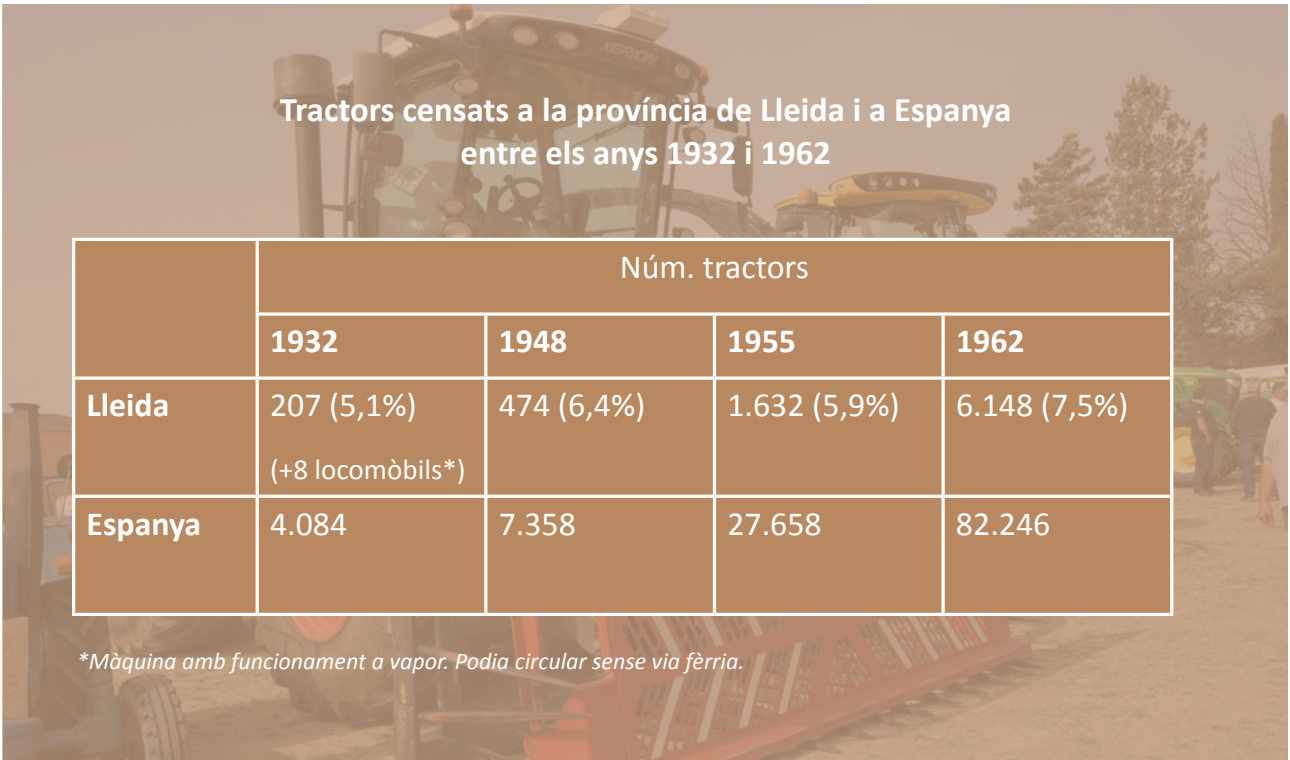
Mostra de maquinària agrícola a la Fira Comarcal de Primavera a Campllong. Foto: Xavier Grañén

La mecanització va tenir una repercussió en l'àmbit social, sobretot en l'organització del treball als masos, que acostumaven a tenir mossos per ajudar en les feines del camp. Alguns eren fixos i esdevenien un més de la família. Altres, de forma puntual, hi treballaven en moments de més activitat, però aquesta figura es va anar perdent perquè no era necessària tanta mà d'obra.

En aquells primers temps de la mecanització, els masovers i els amos dels conreus s'ajudaven entre ells, intercanviaven eines o jornals, ajudaven els que encara no podien disposar del preuat tractor i llauraven els seus camps. Normalment, aquests tractes es feien amb la idea que eren jornals a tornar, en moments de molta feina, com ara el dia de la sega i del batre, durant la verema, a l'hora de collir les olives o de netejar boscos.

Aquest costum d'ajudar-se encara perdura avui dia, en moments puntuals es poden veure fins a quatre tractors treballant en cadena: uns seguen, altres embalen i altres traginen les bales. És una tasca que impressiona i resulta molt plaent de veure.

Al voltant dels anys seixanta la zona costanera es va convertir en un enclavament turístic de primera magnitud, de forma que la pagesia decau i molts dels terrenys passen a tenir un usos diferents: destinats al comerç, als serveis en general i als serveis vinculats al turisme, a més a més de la urbanització per donar cabuda a nous habitatges i segones residències per a l'estiueig. Per tant, l'evolució de la maquinària agrícola no l'hem viscuda de forma tan clara com en altres zones de Catalunya.



Taula comparativa amb el nombre de tractors censats a la província de Lleida i a Espanya els anys 1932, 1948, 1955 i 1962. Entre parèntesi, el percentatge de tractors lleidatans. Font: E. Clar. 2009

Aquesta revolució agrària tan important, que va començar a finals del segle XIX per als més afortunats i que es va anar consolidant i popularitzant en finalitzar la Guerra Civil, no va afectar tothom per igual, calia fer una gran inversió, la compra era una despesa molt important ja que se solia pagar al comptat i no tothom disposava d'aquest capital. A més, el tractor portava un seguit d'eines associades que encara elevaven més la inversió. Aquesta realitat va fer que la pagesia s'ajudessin uns als altres, intercanviant les arades, discos, remolc, segadora o embaladora i també va motivar que els qui havien adquirit les màquines poguessin anar a treballar per a tercers.



Antic Lanz, tractor molt habitual en els camps, amb una estètica inconfusible. Foto: Xavier Grañén



CONSTRUCCIONS I PROMOCIONS
FAMISOL S.L.

PARATGE PORTALADA 3.B
17200 PALAFRUGELL

TEL. 619 119 060
620 286 292



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



Eren unes màquines molt pesades i difícils de maniobrar. Funcionaven amb vapor i van constituir els precedents de la maquinària moderna. Aquestes màquines rebien el nom de locotractores o locomòbils, segons la seva funció. Quan la seva funció era substituir la força dels animals, romanien fixes en un lloc i accionaven o arrossegaven maquinària de petites dimensions; en aquest cas, s'anomenaven locotractores. Per contra, quan la màquina es desplaçava i servia per transportar càrregues o persones, rebia el nom de locomòbil.

Quan es va inventar el motor de combustió al final del segle XIX es va revolucionar la maquinària, ja que els tractors que tenien motor de benzina eren més petits, eficients i fàcils de maniobrar. Els bons presagis s'anaven acomplint, la feina del camp i del bosc es podia tornar més lleugera, agosarat adjectiu si pensem amb tot el que va venir posteriorment: el sistema hidràulic aplicat al voltant dels anys quaranta del segle passat va millorar l'eficiència i versatilitat de les màquines. Es podien acoblar diferents estris que treballarien amb més potència. Les millores es van anar succeint, als anys seixanta es va incorporar la tracció a les quatre rodes, i així

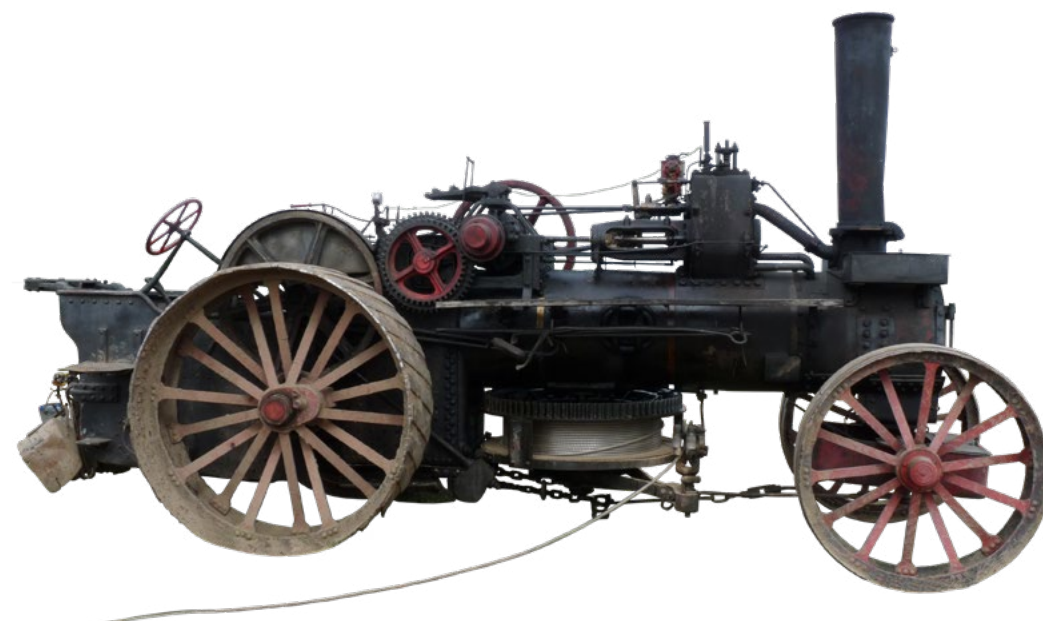


Joan Juanals Ferrer, conduint el seu tractor SACA al mas Taularet.
Foto: arxiu Mercè Juanals



PRODUCTES ARTESANS I NUTRICIÓ ANIMAL

Avinguda Catalunya, 32
MONT-RAS (Baix Empordà)
Tel. 618 97 76 97



Durant el segle XIX es van fabricar màquines de vapor estàtiques que tenien com a funció estirar les arades. Tot i que el seu ús va ser reduït, van permetre introduir el motor mòbil i la locomòbil per 'impulsar màquines com la trilladora. Amb això s'abandonà la tracció animal.



Antic tractor DEUTZ dièsel. Imatge obtinguda a la Fira de Campllong.
Foto: Xavier Grañén

successivament fins a arribar als nostres dies que són màquines informatitzades, de gran volum, abast i potència i dotades de considerables mesures de seguretat.

L'evolució de la maquinària agrícola es correspon, evidentment, amb els avenços tecnològics i assajos successius, però en realitat coincideix amb una època en què, finalitzada una guerra a Europa, la llarga postguerra espanyola i fins i tot l'embargament d'Estat Units a Cuba, es fa urgent millorar la productivitat del camp amb eines que resultin més productives i rendibles. L'eficiència venia tant per la millora mecànica com per l'ús de determinats combustibles. Com hem dit anteriorment, les primeres màquines funcionaven amb vapor donant lloc al locomòbil, posteriorment va venir el querosè, el petroli, la benzina i finalment el dièsel. Actualment s'està introduint el biodièsel i l'evolució no s'atura.

Les marques més freqüents que hem vist als camps són Ebro, Massey Ferguson, John Deere, Mercedes Benz, Ford, Renault... Però hem de fer una menció especial al Lanz i al SACA, fabricats el primer a Getafe (Madrid) i el segon a Sevilla. L'any 1952 el Ministeri d'Indústria va convo-



Amb el carro i la mula carregant garbes per portar-les a l'era. Juliol 1963. Foto: arxiu família Grañén

car un concurs adreçat a qui estigués interessat en fabricar tractors de rodes; simultàniament va declarar aquesta indústria d'interès nacional i concedí a les empreses que treballassin en aquest sector notables privilegis. L'objectiu era millorar el parc de tractors disponibles en aquell moment. L'any 1956 es presenta en públic el primer tractor Lanz que es produirà en sèrie a Espanya. El cas del SACA va sorgir per satisfer les necessitats del camp andalús, de grans extensions; res a veure amb el que teníem al nostre poble. Els petits productors de maquinària no podien atendre ni cobrir les necessitats d'uns propietaris que estaven al cas de les novetats que hi havia en països més desenvolupats. Així doncs, un grup de



Tractor Waterloo Boy, que funcionava amb querosè. Fou el precursor dels tractors John Deere. Foto: Xavier Grañén



Manipulador telescòpic, que ofereix múltiples aplicacions i facilita el treball a diferents nivells. Foto: Xavier Grañén

terratinents, majoritàriament sevillans, va crear l'empresa que donaria resposta a les seves necessitats. D'aquesta forma va néixer la Sociedad Anónima de Construcciones Industriales (SACA). L'any 1957 un decret llei la va reconèixer com a indústria d'interès nacional, fet que li va permetre gaudir d'importants avantatges. A partir d'aquí decideixen ampliar la línia de productes i adquireix una llicència per fabricar segadores i altres màquines.

Els antics tractors que utilitzaren els avis i pares ara estan destinats a ser peces de museus dedicats a la pagesia. També s'exhibeixen en fires de maquinària agrícola o en jornades de sega i batre, que anualment es fan en diferents pobles per ensenyar a les noves generacions la feina tant feixuga dels nostres avantpassats.



Mostra de material i antics estris del camp. Foto: Xavier Grañén

Promediter, s.l.

PROMOCIONS I CONSTRUCCIONS

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

CERÀMIQUES



Crta. Palamós a la Bisbal C-31 Km. 330 - 17253 MONT-RAS
Tel. 972 30 25 71
Email. ceramiqueslaciutadella@gmail.com

Camp de colza amb el Canigó nevat al fons

Foto: Xavier Grañén



LA REGRESSIÓ DELS CULTIUS

M. Àngels Bernadet Martínez



Camp de farratge combinat amb arbres fruiters, en aquest cas figueres, testimoni d'un antic mètode de treball al camp.
Foto: Xavier Grañén

EVOLUCIÓ DELS CULTIUS

L'evolució dels cultius a Mont-ras ha seguit una trajectòria marcada pel pas d'una economia agrícola tradicional de subsistència basada en el conreu de secà cap a una transformació orientada al turisme, al sector serveis, a la construcció i a la indústria surera de la Costa Brava, tot i conservar encara avui certa identitat paisatgística, a part de proporcionar aliment al poc bestiar que hi ha.

Podem diferenciar aquesta evolució en algunes etapes:

1) **Agricultura tradicional (de secà):** històricament el paisatge de Mont-ras estava dominat pel model anomenat trilogia mediterrània que englobava cereals, vinya i olivera.

- Cereals: eren la base de l'alimentació i ocupaven la major part de les terres de la plana.
- Vinya: va viure una gran expansió durant els segles XVIII i XIX, orientant-se cap a la comercialització del vi fins que la plaga de la fil·loxera a finals del segle XIX va provocar una forta davallada.
- Olivera: complementava les terres menys fèrtils, tot i que va patir un dràstic retrocés després de les grans gelades de 1956.

La majoria d'aquestes explotacions se situaven, sobretot, a les zones més planeres i eren la base de la vida als masos del municipi.

2) **Explotació forestal:** donada la proximitat a les Gavarres, l'aprofitament del suro va ser un complement molt important per a l'economia agrícola local durant el segle XIX i part del XX, vinculat estretament a la indústria surera de la zona. El conreu i l'extracció del suro van definir el paisatge i estaven estretament relacionats amb localitats veïnes com Palafrugell.

3) **Transformació al segle XX:** durant la primera meitat del segle XX es va introduir el conreu del farratge per a la ramaderia i d'arbres fruiters com els ametllers, les figueres i altres arbres de fruita que es podien vendre als mercats locals. La transformació no estava tan orientada a l'autoconsum com a l'obtenció d'un benefici econòmic. Però a partir dels anys seixanta el creixement urbanístic i turístic va desplaçar l'activitat agrària cap al sector serveis i la construcció.

4) **Actualitat:** tot i que l'agricultura ha perdut pes davant del turisme, del sector serveis i del sector industrial, encara es mantenen terrenys dedicats al cereal de secà i algunes parcel·les d'horta per al consum propi o per al mercat local. El paisatge agrari ha quedat, en bona part, fragmentat pel creixement urbà i les infraestructures viàries.

En els gràfics següents, extrets de l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT), podem veure les dades publicades sobre el municipi de Mont-ras relatives a la superfície agrícola utilitzada i les terres llaurades, amb el detall dels conreus.

Actualment, l'activitat agrària és residual comparada amb el passat, segons les dades de l'IDESCAT:

- Herbacis: predominen els cereals de secà (ordi i blat) i farratges.
- Llenyosos: es mantenen petites extensions d'oliveres, vinya residual i alguns fruiters de fruita seca.
- Horta i planta ornamental: existeixen explotacions de regadiu dedicades a l'horticultura i vivers de plantes ornamentals, aquests últims vinculats a la jardineria de les residències de la zona.

UNA MIRADA ALS ÚLTIMS 200 ANYS

Durant el segle XIX es va assolir el màxim esplendor de la vinya i el suro. A mitjans del segle XIX Mont-ras era un municipi bàsicament agrícola:

- Vinya: fins a finals del segle la vinya va arribar a ocupar fins al 80% de la superfície conreada. Aquesta expansió era deguda a la forta demanda de vi per a l'exportació.
- Cereals i olivera: el blat, l'ordi i l'olivera ocupaven un paper més secundari, es sembraven principalment en terres de menor qualitat o per a l'autoconsum familiar.
- El suro: la proximitat a les Gavarres permetia una explotació forestal intensa de l'alzina surera, que abastia la creixent indústria de taps de la zona.

Mont-ras	
Codi	171100
Comarca	Baix Empordà
Població 2025	1.690
Superfície (km²)	12,31
Densitat (hab./km²)	137,3
Altitud (m)	88

Superfície agrícola utilitzada 2020 (hectàrees)	
Terres llaurades	229
Pastures permanents	2
Total	231

Terres llaurades 2020 (hectàrees)	
Cereals per a gra	107
Conreus collits en verd	90
Altres conreus herbacis	12
Guarets	4
Fruiters a l'aire lliure	0
Olivera	8
Vinya	8
Altres conreus lleyosos	0
Conreus en hivernacle	0
Horts per a consum propi	0
Total	229

Explotacions agràries 2020	
Explotacions amb SAU	18
Explotacions amb ramaderia	6

Telefonia
Televisió
Informàtica
Wifi
Xarxes informàtiques



Alarmes
Càmeres
Perimetrals
Tot en seguretat



Llavià i Serra 17200 Palafrugell
972 611 260 654 863 593
distronic@distronic.tv



En la primera meitat del segle XX apareixen les plagues i es produeixen importants canvis. L'arribada de la fil·loxera a finals del segle XIX i principis del segle XX va suposar un cop molt dur per a la viabilitat de les vinyes de la comarca, i va obligar a fer una reestructuració dels cultius mitjançant la diversificació, és a dir, es va produir una substitució parcial de la vinya per ametllers i oliveres, i es va mantenir el cereal per garantir l'autoproveïment.

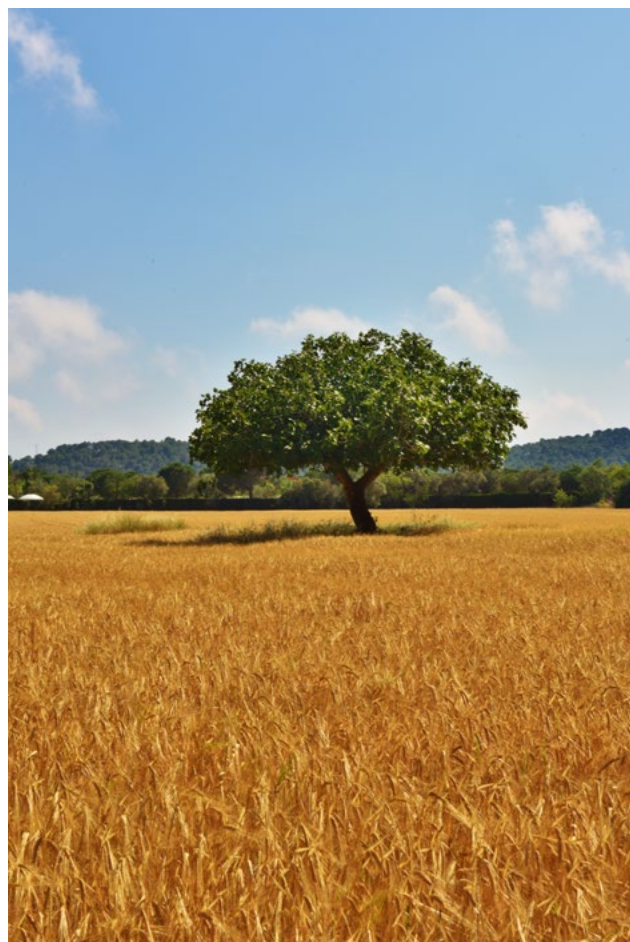
En la segona meitat del segle XX van tenir lloc dos grans factors que van produir el trencament del model agrari i ramader que es mantenia fins aquell moment, fet que va marcar la fi de l'agricultura i de la ramaderia tal com es coneixien fins aleshores:

- L'onada de fred del 1956: el febrer de 1956, una fredorada siberiana va matar la majoria de les oliveres de l'Empordà. Les oliveres es van haver d'arrencar de forma massiva, fet que va provocar un canvi dràstic en el paisatge.
- El turisme i la indústria: a partir dels anys 60, la mà d'obra agrícola es va desplaçar cap al turisme de la Costa Brava i cap al sector industrial. Moltes terres de conreu es van abandonar o es van urbanitzar.

Els fruiters i l'horta es van mantenir en zones de regadiu a prop de masos, sovint per a l'autoconsum o per a la venda en mercats locals.



Oliveres al paratge de Torrentbó. Foto: Xavier Grañén



Figuera al bell mig d'un camp de blat a Torre Simona. Foto: Xavier Grañén

PLANTAR CEREALS A LA VINYA

Històricament, protegir la vinya de la fil·loxera amb cultius simultanis de cereals ha estat un concepte agronòmic clau. Val a dir que l'ús del cereal no protegia la vinya de la plaga de l'insecte, el qual ataca les arrels dels ceps i s'alimenta de la seva saba fins que provoca la mort del cep, de la vinya i del sistema de supervivència de moltes famílies pageses. El cultiu del cereal s'utilitzava com una estratègia de supervivència econòmica i de regeneració del sòl després de la plaga, que era molt més greu que altres malures que únicament afectaven la collita.

A Mont-ras, i en general a l'Empordà, la relació entre el cereal i la vinya davant la fil·loxera es va basar en els punts següents:

- **Diversificació de subsistència:** quan la fil·loxera va arrasar les vinyes de Mont-ras a finals del segle XIX, molts pagesos van plantar cereals (blat i ordi) en els mateixos camps on havien mort els ceps per poder alimentar-se, ja que la vinya trigaria anys a recuperar-se amb els nous peus americans més resistents a la plaga.

- **L'adob verd i la neteja:** un cop eliminades les arrels infectades, el conreu de cereal durant unes quantes temporades servia per condicionar el sòl i reposar nutrients abans de tornar a plantar vinya empeltada sobre peu americà (l'única solució real contra l'insecte).

Per tant, plantar cereals a la vinya és una pràctica que respon tant a tradicions històriques com a tècniques modernes de viticultura regenerativa. Històricament, l'objectiu era la supervivència familiar, mentre que avui es busca millorar la salut del sòl. D'aquí que actualment la sembra de cereals entre els ceps estigui més orientada a controlar l'erosió i la humitat, fet que permet crear un microclima que afavoreixi la resistència de la planta a l'estrès climàtic. La presència de cereals a la vinya es pot entendre a partir de tres àmbits principals:

1) **Millora de l'estructura del sòl:** el cereal (ordi o civada), a vegades barrejat amb alguna lleguminosa, quan s'utilitza com a coberta vegetal, ajuda a:

- Evitar l'erosió: les arrels subjecten la terra en terrenys amb pendent i impedeixen que la pluja s'emporti la vinya.
- Airejar la terra: les arrels del cereal penetren el sòl i, en morir i descompondre's, creen canals que faciliten la filtració de l'aigua i l'oxigen.
- Aportar matèria orgànica: en segar el cereal i deixar-lo sobre el terreny (en forma d'encoixinat o *mulch*), s'enriqueix el sòl de manera natural.

2) Control del vigor i la biodiversitat

- Competència d'aigua: en vinyes amb massa vigor (on els ceps creixen massa i fan poc raïm), el cereal pot ajudar a consumir l'excés d'aigua i nitrogen, fet que contribueix a equilibrar el creixement de la planta.
- Biodiversitat: el fet de trencar el monocultiu de la vinya afavoreix l'atracció d'insectes beneficiosos i millora l'equilibri ecològic de la finca.



Puig de Cucala vist des de Torrentbó. Foto: Xavier Grañén

3) Raons històriques i econòmiques

- Autosuficiència: antigament es plantaven cereals (com ordi o civada) entre les fileres de ceps per aprofitar el terreny per a l'alimentació humana o del bestiar.
- Aprofitament de l'adob: en contractes de parceria tradicionals, s'aprofitava que l'adob aplicat al cereal també acabava beneficiant la vinya a llarg termini.

DECLARACIÓ DUN

La Declaració DUN és el document que, anualment i de manera obligatòria, han de presentar els titulars de les explotacions agràries al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARPA) de la Generalitat de Catalunya.

A partir de les dades de la DUN, en el període comprès entre el 2015 i el 2025, podem veure l'evolució dels conreus en hectàrees sembrades al municipi de Mont-ras.

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

Les gràfiques següents mostren aquesta evolució dels conreus majoritaris:

Olivera (*Olea europaea* L.)

Arbre de la família de les oleàcies, originari de l'Àsia Menor, que es conrea des de l'antiguitat a tota la conca mediterrània. La varietat silvestre rep el nom d'olivera borda o ullastre. Un lloc plantat d'oliveres és un olivar, oliverar, olivet, oliveda o olivereda. És un arbre perenne amb la capacitat de viure i produir durant centenars d'anys.

Les olives (fruit), així com l'oli que se n'obté del premsat són elements molt comunament emprats en la dieta mediterrània. L'oliva és un aliment amb gran valor nutritiu, amb poques quantitats de sucres i se sol consumir en aperitius i amanides.

L'oli d'oliva és l'element diferencial per excel·lència de l'alimentació mediterrània. S'utilitza tant per amanir com per fregir aliments. La seva composició lipídica aporta certs àcids grassos que són essencials per al nostre organisme i ajuda el cos humà a absorbir algunes vitamines.

En el cas de l'olivera, sí que s'evidencia un augment de la declaració de superfícies al municipi. Des de les aproximadament 7 ha de l'any 2015 hem passat a les 19,41 ha de l'any 2025, amb un increment molt pronunciat des del 2023. Això es deu principalment a dos factors: la incorporació de nous cultius i la recuperació d'olivars abandonats.

Així, doncs, l'evolució agrícola del municipi de Mont-ras en els darrers 200 anys ha experimentat una transformació des d'un paisatge dominat per la trilogia mediterrània i l'explotació del bosc, sobretot enfocada a la indústria surera, cap a un model basat en els serveis i l'horta de consum local. Aquest canvi va ser més evident a partir dels anys seixanta amb el creixement urbanístic i turístic, que va desplaçar progressivament l'activitat agrària i ramadera.



Olivera. Foto: Wikipedia



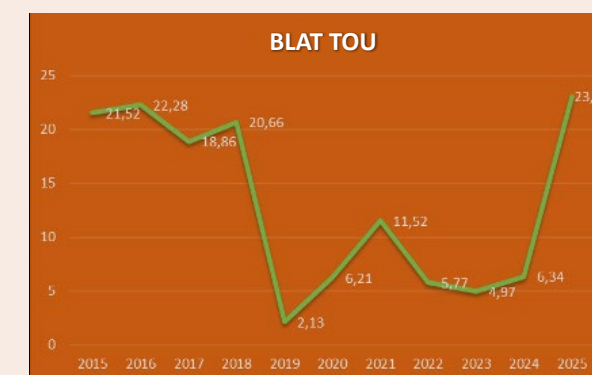
Blat tou (*Triticum aestivum* L.)

En el gènere *Triticum* al qual pertany el blat hi ha dues espècies principals: la primera és el blat fariner conegut també com a blat tou o blat comú (*Triticum aestivum* L.), que és la principal espècie emprada per a l'elaboració de pa, galetes i altres productes de pastisseria. La segona és el blat dur (*Triticum turgidum* L. var. durum, també conegut com a *Triticum durum*) que té un gra adequat per a la fabricació de pasta, sèmola, cuscús i altres productes típics de la dieta mediterrània. És un cereal anual.

Mont-ras ha tingut una sembra bastant irregular en els últims anys i ha assolit un mínim important el 2019 i, per contra, un màxim l'any 2025, amb 23,05 ha.



Blat tou. Foto: Wikipedia



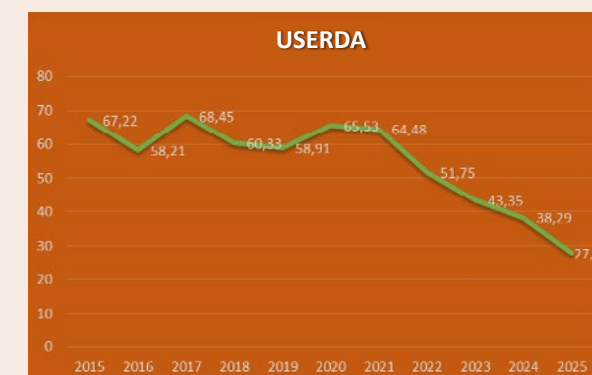
Userda (*Medicago sativa*)

També anomenada melga o alfals, és una espècie de planta amb flors del gènere *Medicago*, dins la família de les fabàcies (*Fabaceae*). És una planta herbàcia perenne amb fulles trifoliades i el nom *alfals* prové d'una paraula àrab que significa "el millor aliment". Bàsicament es conrea per a l'alimentació animal i s'utilitza en forma farratgera (en estat verd o com a fenc, ensitjada o deshidratada).

A Mont-ras del 2015 al 2021 hi ha hagut una superfície sembrada i declarada (recordem que és un conreu plurianual) força estable, però a partir de l'any 2021 el nombre d'hectàrees sembrades i declarades es troba en descens.



Userda. Foto: Wikipedia



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



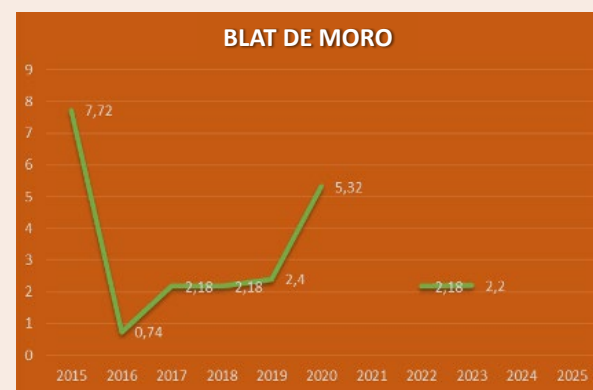
Blat de moro (*Zea Mays*)

És un cereal pertanyent a la família de les gramínies i originari de Centreamèrica. Constitueix un dels productes bàsics en l'alimentació animal juntament amb la soja. Actualment un dels principals problemes del seu cultiu són les micotoxines (toxines naturals produïdes per determinats fongs).

En la gràfica podem veure que del 2015 al 2016 hi ha una forta davallada; després augmenta i deixa d'aparèixer declarat a la DUN (no s'observa cap valor a la gràfica) fins als anys 2022 i 2023. A partir d'aquests anys tampoc hi ha declaració. La primera absència de declaració correspon al període de sequera que vam patir. La segona, a partir del 2023, s'atribueix, entre altres factors, a la reducció del cens de bestiar de producció, sobretot boví de llet, i a l'impacte de la fauna cinegètica, especialment els porcs senglars.



Blat de moro. Foto: Wikipedia



Civada (*Avena sativa*)

Civada ve del llatí *cibata* que vol dir aliment per al bestiar. Amb el temps, el terme *civada* es va consolidar com a nom de l'*Avena sativa*. El terme *avena* prové directament del mot llatí *avena* i el terme *sativa* prové del mot llatí *Sativus*- a- um, que significa "allò que es cultiva o es planta". És una planta herbàcia anual de la família de les gramínies de la qual s'aprofita el gra i per això aquest motiu es classifica dins els cereals. S'utilitza tant per a l'alimentació humana com per a l'alimentació animal.

A Catalunya la dita pagesa "*civada rai*" vol dir que és un conreu al qual no cal prestar gaire atenció. També trobem la dansa tradicional el Ball de la Civada que es balla en rotllana i en què es representa mitjançant la mímica les feines de plantació i collita de la civada per mitjà d'una única estrofa amb variants inicials adequades.

A Mont-ras l'evolució del conreu en els últims deu anys té una tendència decreixent, i els anys 2015 i 2018 són els anys que presenten el nombre més elevat d'hectàrees sembrades.



Civada. Foto: Wikipedia



Ordi (*Hordeum vulgare*)

Planta herbàcia anual de la família de les gramínies. Es pot sembrar a la tardor (novembre, ordís d'hivern) o bé a la sortida de l'hivern (febrer, ordís de primavera). Hi ha ordi de dues, quatre o sis rengles o "carreres". A part de destinar-se a l'alimentació animal, també se'n pot obtenir cervesa.

La declaració de l'ordi a la DUN ha tingut fluctuacions, i s'observa que és un conreu irregular.



Ordi. Foto: Wikipedia



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

LA BASE GRANÍTICA DE LA NOSTRA VIDA COL·LECTIVA

Fundació Josep Pla



L'església de Llofriu en un ambient de pagesia. Foto: Fundació Josep Pla

Els pagesos —em dic— tenen molts defectes, però encara les millors qualitats del país van lligades amb ells; toquen de peus a terra; tenen un sentit de la lentitud, de la calma, del treball, de la tenacitat, de la continuació, més acusat potser que en qualsevol altre estament. No són mai absolutament banals; no estan devorats pel neguit i per la tristesa de l'ambició. No pretenen ésser paràsits, ni funcionaris, ni escriptors, ni batxillers. Que Déu ens els conservi! Que cada dia hi hagi més persones que sàpiguen llaurar, segar, batre, empeltar, podar, tenir cura dels animals. Que sigui respectat el recalitrant individualisme dels pagesos!

El pintoresquisme que han provocat és embafador. És injust. Això els ha tornats desconfiats, reservats i esquius. No saben pas parlar com la gent de les ciutats. La gent de les ciutats repeteix el que llegeix als diaris. Però potser les coses són més complexes. La confusió dels pagesos és perquè viuen en un món

molt més complex. Estan més acostats a la vida real, a la terrible resistència que ofereix la naturalesa, que qualsevol altre estament.

La vida antiga, però, ha passat a la història. Els pagesos d'avui són molt diferents dels de mig segle endarrer, isolats, impermeables, absents, satisfets en la seva limitació estreta. Tothom, avui, vol tenir accés a les comoditats de la vida, als plaers de l'existència. Els pagesos, com els altres estaments. El paral·lisme dels preus no existeix, però la tendència al paral·lisme és evident. Això fa que la manera d'ésser dels pagesos s'acosti cada dia d'una manera més visible a la de les altres classes. D'estirar la manta, tothom n'ha après. Tothom ha après de calcular, de viure; tothom es defensa amb les ungles crispades. Les classes s'acosten, els caires vius s'esmussen. La mala vida uniformitza classes i estaments.

Josep Pla. *El pagès i el seu món*. OC VIII



**UNEIX-TE A
LA COMUNITAT
PLANIANA**

**Ser membre de la Comunitat planiana
és formar part del cercle que manté viu
el llegat de Josep Pla.**

Josep Pla
fundació

Fes-te'n membre

PLATILLO DE PARAULES: SELECCIONS LITERÀRIES

Carme Fenoll Clarabuch, Bibliotecària



***Instruccions per viure sense ella*, Empar Moliner. Ed. Columna, 2026**

Amb la seva habitual combinació d'humor, intel·ligència i mala bava elegant, Empar Moliner ens entrega un llibre sobre les absències, les ruptures i les petites tragèdies sentimentals que ens defineixen. Però, lluny del dramatisme, l'autora converteix les ferides quotidianes en una observació afinada sobre les relacions humanes i les contradiccions afectives del nostre temps. Moliner escriu amb ritme, ironia i una capacitat admirable per retratar escenes aparentment insignificants que acaben revelant profunditats inesperades. Aquestes "instruccions" no ofereixen receptes màgiques, però sí una companyia literària aguda i reconfortant per entendre millor el desconcert emocional contemporani. Unes postres literàries amb gust agredolç i final brillant.



***Converses de sobretaula al Motel*, Joan Armangué i Xavier Febrés. Ed. Gavarres, 2026**

Hi ha sobretauls que són gairebé una institució cultural, i el Motel Empordà n'és una de les més emblemàtiques del país. En aquest llibre deliciós, Joan Armangué i Xavier Febrés conversen sobre l'Empordà, la gastronomia, la política, la memòria i el pas del temps des d'aquell espai únic on tantes complicitats intel·lectuals han pres forma. El llibre té alguna cosa de conversa pausada davant d'un bon cafè: reflexions cultes però accessibles, evocacions personals, ironia fina i una profunda estima pel territori. Més que un dietari gastronòmic, és també un retrat sentimental d'una manera de viure i entendre el país. Una lectura plena de matisos, ideal per degustar lentament, com els grans plats que arriben sense pressa a taula. El nostre plat fort d'aquest menú literari.



***Un metre quadrat*, Lluïcia Ramis. Ed. Anagrama, 2026**

Hi ha llibres que entren a casa nostra com una conversa íntima i necessària. Lluïcia Ramis torna amb una novel·la que reflexiona sobre l'habitatge, les herències emocionals i la fragilitat de les nostres certeses vitals. Amb la seva mirada lúcida i irònica, l'autora construeix una història aparentment quotidiana que acaba parlant de moltes de les inquietuds contemporànies: el desarrelament, la precarietat emocional, la dificultat de sostenir els vincles i la necessitat de trobar un espai propi, físic i mental, des d'on respirar. Ramis escriu amb aquella habilitat tan seva de convertir les contradiccions personals en literatura compartida. Una lectura actual, intel·ligent i plena de petites veritats que ressonen durant dies. Ideal com a entrant literari d'aquesta primavera convulsa.

DE SA CONCA A LA PLATJA DE S'AGARÓ PEL CAMÍ DE RONDA

Josep M. Farreró i Carolà



Plaça del Mirador. Foto: Josep M. Farreró

El camí de ronda és un camí costaner que ressegueix el litoral de la Costa Brava entre Blanes i Portbou. La finalitat d'aquests senders, en un principi, era la de comunicar les diferents poblacions, platges i cales.

Més tard, els camins varen ser utilitzats per al control, per part de l'Estat, del contraban i de l'estraperlo. Als segles XIX i XX era el camí que usaven els carrabiners i la Guàrdia Civil per fer la ronda i controlar les activitats il·legals que es produïen, tenint el mar com a escenari de fons.

Ara bé, l'actual camí de ronda de sa Conca a s'Agaró no s'assembla pas a la definició que hem descrit més amunt, més aviat és una ruta per un passeig de luxe i molt ben adaptat per a persones amb mobilitat reduïda, ja que disposa de rampes en alguns trams del trajecte.

Aquest passeig té una longitud d'1,5 km, amb racons i cales de gran bellesa, i les pedres utilitzades en la seva construcció li donen un caràcter de fermesa

i solidesa. Durant tot el recorregut hi ha uns rètols que informen sobre les característiques geològiques dels materials emprats en la construcció dels murs, i que també inclouen relats de fets històrics, culturals o paisatgístics relacionats amb l'indret.

El traçat va ser ideat per l'industrial gironí Josep Ensesa entre els anys quaranta i cinquanta i hi trobem templets, pèrgoles i miradors que estan situats en llocs estratègics. Així mateix, les fileres de tamarius, de pins i altres tipus de vegetació acompanyen sempre els visitants durant la passejada.

Paral·lelament al camí de ronda hi ha la urbanització de luxe s'Agaró, que fou projectada per l'arquitecte Rafel Masó. Aquí hi trobem cases senyoriales amb amplis carrers, escalinates i jardins extensos. Tot està dissenyat i ben adaptat al relleu, de manera que no faci mal d'ulls vist des del mar. Aquestes peculiaritats fan que en aquest indret s'hi hagin filmat plans de grans pel·lícules com *Pandora y el holandés errante*,

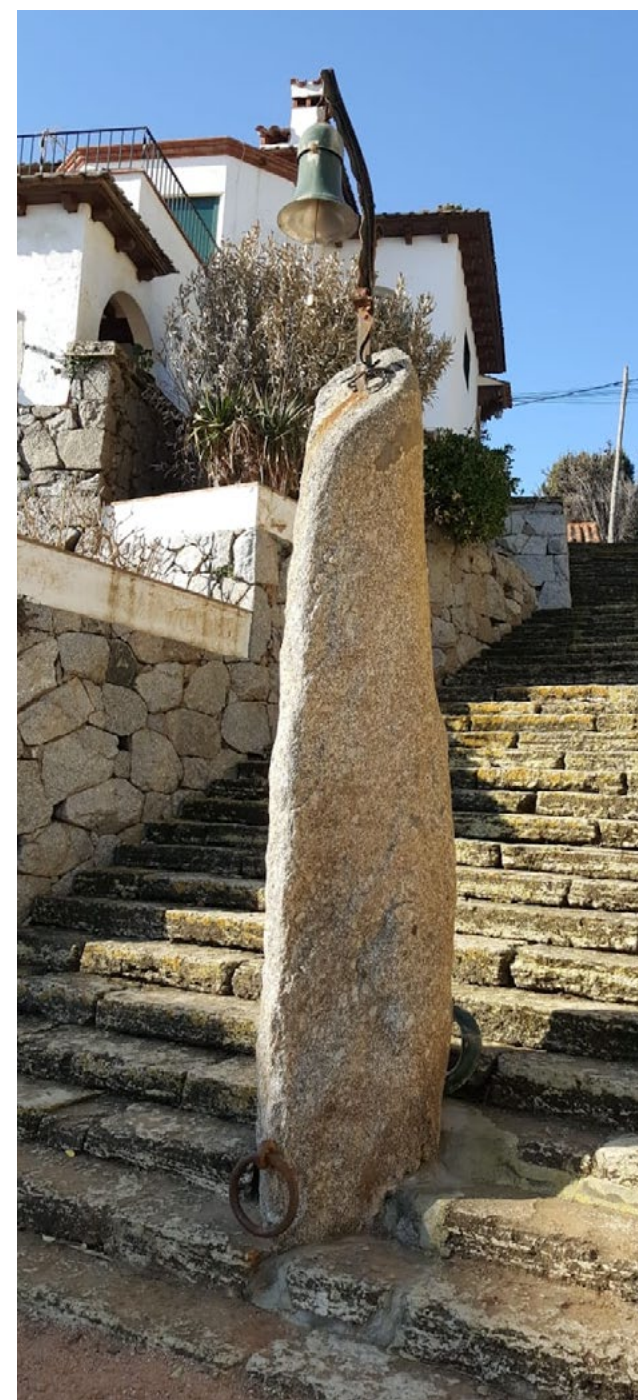
de la qual vam parlar a la revista número 8, el desembre de 2011, en què José Manuel Rodríguez afirmava que van ser "els 90 minuts del major spot publicitari que mai no ha tingut la costa gironina... dedicats a fer que la Costa Brava arribés a tots els racons del planeta: el turisme de masses havia començat. I qual capsà mítica que s'obre al món, esplendor i decadència van sorgir i es van escampar per tot arreu. El film de *Pandora y el holandés errante* obria una dècada de produccions extraordinària (per la seva quantitat). Més de 20 pel·lícules de diverses nacionalitats van apropar els nostres paisatges a un món que es reconstruïa ràpidament i que trobava a Catalunya uns decorats idíl·lics a preus paradisiacs". Altres pel·lícules es van filmar posteriorment aprofitant l'entorn. Una de molt més actual és *Mar adentro*.

El punt d'inici d'aquesta ruta que us proposo, i que té uns 4,5 km, es troba al final del carrer Punta Prima, al costat del Club Nàutic Port d'Aro. Anem en direcció a la platja de sa Conca per començar el camí de ronda just en el punt anomenat punta de sa Conca.

A mig camí ens trobem amb un menhir (monument megalític) davant de la cala Pedrosa, que va ser desplaçat i utilitzat com a mobiliari urbà, ja que hi té clavats un fanal i una argolla. Al final, des de la balconada de la punta d'en Pau es domina tota la platja de Sant Pol i s'albiren les casetes de bany que des del juliol de 1920 formen part del paisatge. Avui dia són un servei que ofereix Banys de S'Agaró.

De tornada es pot voltar per l'avinguda de s'Agaró, passar pel costat de la plaça del Roserar i tafanejar, tot observant l'entorn de l'hotel de 5 estrelles, Hostal de la Gavina.

Més amunt, seguint el carrer de l'Església, accedim a través d'una escalinata, guardada per altíssims xiprers que fan de veritables sentinelles del temple, a l'església de Nostra Senyora de l'Esperança, que va ser consagrada al culte catòlic el 16 de juliol de 1942. Aquest és un monument protegit com a BCIL



Menhir al peu de l'escalinata, davant de la cala Pedrosa. Foto: Josep M. Farreró



CONSTRUCCIONS MECÀNIC-METAL·LÚRGIQUES
INOX - FERRO - CORTEN



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

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

@brierabrinox
www.brierabrinox.com
info@brierabrinox.com





Església de Nostra Senyora de l'Esperança. Foto: Josep M. Farreró

situat en un petit turonet al cor de la urbanització, i és obra de l'arquitecte Francesc Folguerola. Les pintures murals del seu interior són del pintor Joan Colom. Les arcades del claustre procedeixen del convent de Sant Francesc de Girona. Els sepulcres, una làpida de Bernat Guillem de Foixà, mort el 1362, amb la figura jacent del cavaller, un sarcòfag, dues caixes sepulcrales i una creu provenen del castell de Foixà. Aquestes dades estan confirmades per l'arquitecte i professor Enric Mir, del Departament de Projectes Arquitectònics de l'ETSAB-UPC, en l'article "El castell de Foixà" a l'obra *Arquitectura medieval a la llera del Ter*. En aquest temple s'hi realitzen importants festivals internacionals de música, així com nombrosos actes socials, religiosos i culturals.

El Cercle de catalans exiliats a Cuba, després de la Guerra Civil, van demanar els plànols de l'església a Josep Ensesa per poder reproduir-la a l'Havana, on s'hi troba una rèplica exacta coneguda primer com a capella de la Verge de Montserrat i que, actualment, es coneix com a ermita dels catalans.



Frescos en una de les capelles visibles des de l'exterior. Foto: Josep M. Farreró



La Gavina. Foto: Josep M. Farreró

Baixem pels carrers Pintor Colom, sa Conca, Josep Ensesa i, finalment, ens situem a la cala de sa Conca, punt d'inici de la passejada. Un interessant itinerari, en el cor de la Costa Brava, que es pot fer a qualsevol època de l'any.

En cas que us trobeu amb ganes de caminar una mica més, us proposo allargar la ruta fins a la platja de Sant Pol (Sant Feliu de Guíxols), a la qual arribareu seguint el passeig de la platja. Després, torneu enrere pel mateix passeig fins arribar a l'Hostal de la Gavina, seguiu les indicacions donades més amunt fins a finalitzar la ruta.

En aquesta platja es promou la conservació i la formació de dunes litorals, les quals estan ben indicades amb rètols d'informació i de sensibilització. No podem oblidar altres intervencions com ara la protecció de les praderies de *Cymodocea nodosa* i la seva regeneració, així com els projectes per afavorir la vida dels cavallets de mar, els quals estan en regressió, fet que fa d'aquest indret un lloc especial.



Panoràmica des del camí de ronda de s'Agaró. Foto: Xavier Grañén



obra nova restauració i reformes

C/ Pals, 66 - 17200 PALA FRUGELL - 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

No oblidem que sota aigua també s'hi poden trobar altres tresors com ara les restes d'una embarcació de fusta enfonsada fa gairebé cent anys cobertes de flora submarina. Una altra particularitat d'aquesta cala és la platja fòssil, paral·lela a la costa i submergida, on s'han trobat tant restes de petxines com de ceràmica de diverses èpoques.

Sant Pol va ser un lloc molt reconegut d'estiueig des de principis del segle passat, quan es van descobrir les propietats beneficioses de l'aigua i la brisa marines. Això va afavorir la construcció de precioses mansions senyorials d'estil modernista que es troben al llarg del passeig. Destaquen cases com la Casa Estrada, popularment coneguda com la Torre de les Punxes (1890-1912), d'estil modernista (actualment molt deteriorada).

Molt a prop d'aquesta es troben la casa Girbau Estrada i la casa Domènech-Girbau, coneguda com la casa dels barquets, construïdes totes dues per Josep Goday Casals (1888-1910). D'aquestes dues construccions destaquen els trets noucentistes, amb esgrafiats i garlandes.

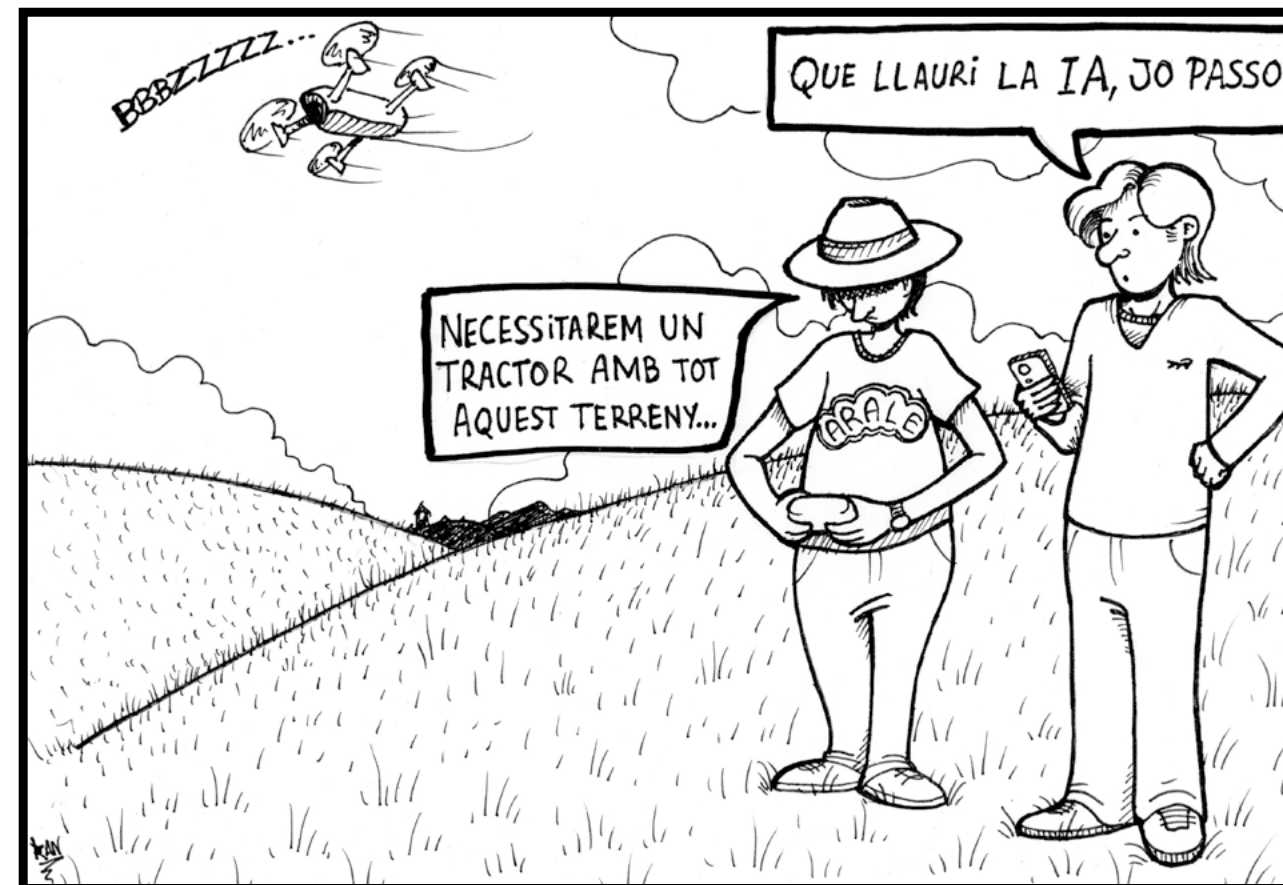
Les casetes de colors i les cases d'estil senyorial donen un aire elegant i clàssic a s'Agaró i Sant Pol, i confereixen una importància especial a la nostra costa.

Salut i cames!



Banys de s'Agaró vistos des del camí de ronda.
Foto: Xavier Grañén

NINOTAIRES



MAYPE

DEIXA' T PORTAR!

TRANSPORT PUNTUAL, PORTA A PORTA, SENSE PREOCUPACIONS

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



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

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.

COSTA BRAVA
LUXURYCARS

Lloguer de cotxes de luxe amb conductor a la COSTA BRAVA



TRASLLATS A / DES DE
AEROPORTS, ESTACIONS I PORTS



DISPOSICIONS DE LA
FLOTA EL TEMPS QUE NECESSITI



ASSESSORAMENT DE FORMA
PERSONALITZADA PER EVENTS

COSTA BRAVA
LUXURYCARS

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



GASTRONOMIA

Cuixa de xai farcida amb fruits secs

Pilar Giménez Puig

El xai va ser un dels primers animals a ser domesticat per l’home; els preromans ja els feien pasturar per les nostres terres. Els ramats de bestiar han format part del paisatge més proper, però malauradament, avui en dia, ens costa veure la figura del pastor amb els gossos i el ramat pasturant pels camps o, fins i tot, transitant pels camins aixecant polseguera. Actualment, la major producció ovina es genera principalment a l’Aragó, Castella, Andalusia o Extremadura.

El xai, fins als tres mesos, és alletat per la seva mare. És el que popularment anomenem xai de llet o lletó. A partir d’aleshores comença la pastura, que serà la base de la seva alimentació, moment en què esdevé un remugant.

Del xai se n’aprofita tot, tant la carn com la llana. Amb la llana se’n fa roba per vestir i per a la llar, i també material aïllant per a construccions sostenibles.

Pel que fa a la carn, és considerada com a carn vermella o semivermella, en funció de la peça o de l’edat de l’animal. La carn està composta d’aigua, greixos, vitamines i proteïnes d’alt valor biològic, com ho són totes les proteïnes d’origen animal.

A la cuina la carn del xai és molt apreciada pel seu sabor i es pot cuinar de diferents maneres; a la brasa és, potser, la més popular i una de les maneres en què s’aprecia tot el gust i les aromes, i, el que és més important, agrada a tothom. Una graellada de xai acompanyada de pa amb tomata i un bon allioli és una festa assegurada.

El xai al forn o rostit el podem considerar un plat de festa assenyalada i pot anar acompanyat de diferents guarnicions, com ara verdures, bolets, purés, fruits secs... També hi ha salses que li fan un bon acompanyament, com el curri, la menta o una salsa feta amb una bresa de verdures.

Val a dir que cada part del xai pot tenir una aplicació diferent, cada peça que se n’extreu té aplicacions culinàries diferents. Mentre que la cuixa i l’espatlla serveixen per elaborar rostits, la falda, el pit i el coll s’utilitzen per elaborar guisats. Les mitjanes i costelles són ideals per fer a la graella. Però la imaginació de cadascú davant dels fogons pot donar-nos unes menges exquisides i que val la pena degustar.



Ingredients:

- Una cuixa de xai entera i desossada (si ho preferiu us la pot desossar el carnisser)
- Sal
- Pebre
- Oli
- Mantega
- Mel
- Un raig de moscatell (opcional)
- Ecuradents i cordill per lligar

Per al farcit:

- Prunes seques, sense pinyol
- Orellanes
- Panses sense pinyol
- Pinyons
- 4 salsitxes (opcional)

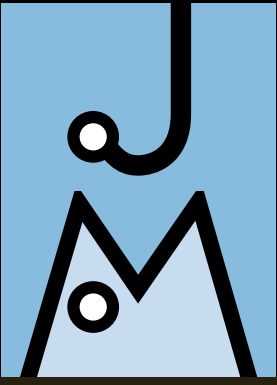
Ara que s’acosta la Festa Major, us convido a fer aquesta recepta, i recordeu que la carn de xai és de proximitat i per això té una millor qualitat.



Elaboració

- Salpebreu la cuixa per dins i farciu-la amb els ingredients mencionats.
- Lligueu-la amb el cordill (ajudeu-vos amb uns escuradents per tal que no s’obri mentre la lligueu).
- Poseu oli en una safata apta per posar al forn.
- Salpebreu la cuixa per fora i col·loqueu-la a la safata. Poseu-hi uns daus de mantega per sobre per tal que la carn no tingui tant gust de llana.
- Escalfeu el forn a uns 180 graus. Depenent del vostre forn, podeu fer la cocció amb aire o amb escalfor dalt i baix, segons us convingui.
- A mitja cocció (més o menys uns 35 o 40 minuts) gireu la cuixa amb compte i deixeu-la acabar de coure.
- Quan quasi estigui cuïta, podeu afegir-hi més ingredients del farcit a la safata, així en tindreu per decorar el plat.
- Un cop acabada la cocció i abans de retirar la safata del forn, poseu una cullerada de mel per sobre de la carn i si us ve de gust un raig de moscatell; deixeu-la uns minuts al forn i ja la podeu retirar.
- Deixeu-la refredar una estona i serà més fàcil de tallar. Si teniu un ganivet elèctric, us ajudarà que quedi més ben repartit.

Que vagi de gust!



PEIXATERIA MONT-RAS

QUEVIURES I PA

C/ TORRES JONAMA, 53
17253 MONT-RAS

972 304 552 - 622 21 29 36

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



Viu COSTA BRAVA GIRONA FESTIVALS

(JUNY) (A)PHÒNICA—*Banyoles*

FESTIVAL DE RUMBA I

MÚSICA CATALANA—*Tossa de Mar*

(JULIOL) FESTIVAL VALLVIVA—*La Garrotxa*

SONS DEL MÓN—*Roses*

(AGOST) FESTIVAL DE TORROELLA DE MONTGRÍ

FESTIVAL DE MÚSICA DE SANT PERE DE RODES

(TOT L'ESTIU) FESTIVAL INTERNACIONAL DE

MÚSICA CLÀSSICS L'ESCALA—*Empúries*

FESTIVAL PORTALBLAU—*l'Escala*



Diputació de Girona



Costa Brava
Pirineu de Girona
Diputació de Girona

