



CONVERSA

Nemés Solà

FLEQUER I PASTISSER
A SANT PERE PESCADOR,
ACTIVISTA TENAÇ DE LA
CAUSA NACIONAL

RETRAT DE FAMÍLIA

**Els Gelabert de
Castelló d'Empúries**

GRANGERS I PAGESOS
AMB EL RELLEU
GARANTIT

PERFILS

Joan Vehí

FUSTER, EBENISTA
I FOTÒGRAF ACTIU
DE CADAQUÉS

Josep Caritg

PAGÈS, BOSQUETÀ
I CONTRABANDISTA QUE
ARA FA VIDA A FIGUERES

Sebastià Tubert

UN DELS DARRERS
INDUSTRIALS TAPERS
D'AGULLANA

Martí Bertran

SERRADOR I CARBONER
DE VILAMANISCLE, I
TAMBÉ UN BON CUINER

Jaume Cabañó

AHIR PAGÈS I BOSQUETÀ
DE CISTELLA, AVUI
JUBILAT FIGUERENC

INDRET

FortiàUNA MIRADA EN
EL PAISATGE**El Far d'Empordà**

A PEU

Una integral de dos
dies per l'Albera

alberes

NOU WEB www.alberes.cat

DOSSIER L'OLI

45 planes que ens
parlen d'oliveres i
'olivassos', de plagues
i gelades, de trulls... és
a dir, del món de l'oli,
que, amb milers d'anys
d'història, encara el
futur amb optimisme



Temporada musical

Diumenge 22 de gener | 18 h

Fahmi Alqhai i Nicolau de Figueiredo

Obres de J. S. Bach, entre d'altres

Dos músics excel·lents de prestigi creixent ofereixen un atractiu programa d'obres per a viola de gamba i clavicèmbal, una combinació de sonoritats característica de la música de cambra barroca.

Diumenge 29 de gener | 18 h

The Marian Consort

Música de les corts reials a l'Europa renaixentista. Fundat a Oxford l'any 2007 i especialitzat en la música renaixentista i barroca, aquest destacat conjunt vocal explora amb la seva extraordinària tècnica interpretativa tots els matisos d'aquest ric repertori.

Diumenge 5 de febrer | 18 h

Kuss Quartet

Obres de W. A. Mozart i J. Haydn, entre d'altres

El reconegut quartet alemany interpretarà peces de dos autors cabdals que van contribuir decididament a desenvolupar el gènere del quartet de corda, un dels més emblemàtics de la música de cambra.

Concerts a
l'auditori
d'**EspaiCaixa**

Plaça del Poeta Marquina,
10, baixos - Girona

Places limitades

Preu: 3 € (consulteu-ne els descomptes)



Carrer dels Ciutadans, 19 - www.laCaixa.es/ObraSocial

CaixaForum *Girona*



Obra Social "la Caixa"

DIRECTOR >

David Pujol i Fabrelles
david@alberes.cat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@alberes.cat

SUBSCRIPCIONS I PUBLICITAT >

Telèfon 972 46 29 29
comercial@alberes.cat

COL·LABORADORS >

Manel Alaió
Ignasi Aragay
Joan Badia-Homs
Josep M. Barris
Pitu Basart
Montserrat Batllósera
Lurdes Boix
Josep Burset
Montserrat Cailà
Jordi Canet
Jaume Canyet
Xavier Cortadellas
Josep M. Dacosta
Xavier Febrés
Carla Ferrerós
Joan Ferrerós
M. Rosa Font
Pere Gifre
Alfons Gumbau
Mercè Illa
Joan Juanola
Josefa Juanola
Roger Lleixà
Cristina Masanés
Pep Matas
Francesc Montero
Rosa M. Moret
Anna M. Oliva
Marta Palomeras
Josep Playà Maset
Arnald Plujà
Joan Antoni Poch
Eduard Punset
Jordi Puig
Santi Puig
Jordi Regincós Isern
Aniol Resclosa i Planes
Dúnia Riera
Maria Mercè Roca
Anna Roig
Marisa Roig
Erika Serna
Lluís Serrano
Enric Tubert
Joaquim Tremoleda
Núria Trobajo
Cristina Vilà
Toni Vilches

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart
Núria Ferriol

IMPRESSIÓ >

Agpograf

DISTRIBUCIÓ >

GLV

DIPÒSIT LEGAL >

Gi-460-2009

ISSN >

2013-6846

eg

EDITORIAL GAVARRÉS

Germà Agustí, 1
17244 Cassà de la Selva
Telèfon 972 46 29 29
www.editorialgavarres.cat

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Gieré

ALTRES PUBLICACIONS >

www.cadipedaforca.cat
www.garrotxes.cat
www.gavarres.com

MEMBRESA > SOCIETAT ASSOCIADA A >



> Membre Editorial en Català 2008
(premiat APPEC)



FOTO DE PORTADA: ELS OBJECTES
RELACIONATS AMB EL MÓN DE
L'OLI SÓN DE LA CASA DE TURISME
RURAL CAN SALAS D'ESPOLLA.
AUTOR: JOAN JUANOLA

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS EL BOSC DE MIGDEDSRIUS

M. ROSA FONT (TEXT) // JOAN ANTONI POCH (IL·LUSTRACIÓ)

7-13

ACTUALITAT

14-19

CONVERSA NEMESI SOLÀ

DAVID PUJOL (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA ELS GELABERT DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES

SANTI PUIG (TEXT) // ANIOL RESCLOSA I PLANES (FOTOGRAFIA)

26-35

PERFILS

JOAN VEHÍ / JOSEP CARITG / SEBASTIÀ TUBERT MARTÍ BERTRAN / JAUME CABAÑÓ

M. MERCÈ ROCA, JOAN FERRERÓS, PITU BASART, IGNASI ARAGAY, JAUME CANYET (TEXT)
ANIOL RESCLOSA I PLANES, ROGER LLEIXÀ, TONI VILCHES (FOTOGRAFIA)

37-81

DOSSIER L'OLI

DAVID PUJOL (COORDINACIÓ)

83-101

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES
GASTRONOMIA // ENOLOGIA // FAUNA // FLORA

102-105

INDRET FORTIÀ

MONTSERRAT BATLLOSERÀ (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

106-109

UNA MIRADA EN EL PAISATGE EL FAR D'EMPORDÀ, AMB VISTES A LA PLANA

CRISTINA MASANÉS (TEXT) // JORDI PUIG (FOTOGRAFIA)

110-112

A PEU

LA TRANSALBERENCA

PEP MATAS (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA ANAR A ESCOLA

JOSEFA JUANOLA (RECERCA FOTOGRÀFICA)

CONVERSA AMB UN INCANSABLE LLUITADOR PEL PAÍS. *En*

Nemesi Solà és un activista tenaç de la causa nacional catalana que ha treballat sempre sense fer massa soroll. Primer des de Barcelona, on va néixer ara fa vuitanta-dos anys i, durant els darrers vint-i-cinc anys, des de Sant Pere Pescador, on viu. L'any 1988 la Fundació Lluís Carulla li va atorgar un dels premis Jaume I d'Actuació Cívica Catalana i l'any 2009 l'Ateneu d'Acció Cultural de Girona (ADAC) li va reconèixer l'esforç amb el XXIII Premi a la Normalització Lingüística.

David Pujol > TEXT // **Joan Juanola** > FOTOGRAFIA

Nemesi Solà

«*Feliços pocs / als quals el cor mai no se'ls vol morir*», diuen els versos de Joan Vinyoli. A Nemesi Solà i Franquesa les cames potser no li van tan de pressa com voldria, el pols ha perdut aquella precisió de quan feia de flequer i de pastisser, els ulls li estan jugant una mala passada –un s'ha apagat per sempre i a l'altre li queda un quinze per cent de visió–, però té un cor d'aquells que no volen morir. En Nemesi s'estima la vida perquè s'estima els qui l'envolten i perquè s'estima insubornablement el país. L'entrevisto a casa seva a finals d'octubre, al costat de la seva muller, la Maria Gost i Viver (nascuda el 28 de maig de 1934), companya inseparable des de sempre, però ara més que mai. En Nemesi i la Maria han tin-

gut sis fills: en Joan Anton –ja traspassat–, la Montserrat, en Francesc, en Raimon, en Roger i l'Aureli. Tenen tres néts i un besnét.

–Sé que vau néixer a Barcelona...

–«Sí, hi vaig néixer el 16 de febrer de 1929. Per això van fer-hi l'Exposició Universal... [riu].»

–On vàreu anar a escola?

–«Ens estàvem a la plaça Sant Felip Neri –on el meu avi Nemesi tenia la fleca– i primer vaig anar als Escolapis del carrer Ample. Després, quan ens vam traslladar al carrer València, vaig anar als Escolapis del carrer Diputació. En tinc un bon record. Recordo el pare Joan Profitós, que va fer uns llibres escolars excel·lents, molt

semblants als que feia l'Associació Protectora de l'Ensenyança Catalana. Me'n ve al cap un que es titula *El llibre dels minyons*. A casa l'apreciàvem molt. També recordo el pare Miquel Altisent, que ens feia cant. Se n'hauria de parlar, del pare Altisent, ja que va donar suport a Josep Maria Folch i Torres i a la seva obra dels Pomells de Joventut, un moviment de nois i noies que tenia una finalitat moral i patriòtica. L'organització fou dissolta l'any 1923 a causa de la dictadura de Primo de Rivera, que la va decapitar.»

–La guerra us atrapa, si no vaig errat de comptes, amb 7 anys.

–«Sí. L'any 1936 deixo d'anar als escolapis i estic tres anys sense anar a



RETRAT DE FAMÍLIA ELS GELABERT DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES. *A can Gelabert tira molt la terra, entesa en un sentit ampli, com el mitjà que permet guanyar-se la vida amb el que en poden obtenir treballant dur, i també com l'espai en el qual hi ha clavades unes arrels ben fondes, que també es projecten cap al futur.*

Santi Puig > TEXT // Aniol Resclosa i Planes > FOTOGRAFIA

Una convivència de quatre generacions

Fa més d'un quart de segle, en Narcís Gelabert Callís (1928) va prendre una decisió que segurament canvià els camins de la família, quan comprà les accions d'una societat agrària en què participava i que tenia una granja a Fortià. Abans de llançar-s'hi va trucar al seu fill, en Joan Lluís (1957), un veterinari que treballava al País Basc en un laboratori, després d'una carrera universitària brillant que en teoria l'havia de dur lluny de Castelló, per veure si estava disposat a embarcar-se en l'aventura; la seva resposta afirmativa fou immediata, potser perquè les arrels estiraven. En Narcís ho expressa d'una forma que s'ha d'en-

tendre (o no) en sentit metafòric: «A en Joan Lluís, li agradava molt anar a fer la botifarra». Avui, en Joan (1993), fill d'en Joan Lluís i de l'Helena, també s'ha deixat portar per aquesta crida; estudia agràries a les Masies de Voltregà i té clar que vol treballar a casa: «No trobaria pas cap altra feina que m'agradés; una vegada he fet el pas que vull seguir això, m'ha entrat tot de cop». En aquest projecte també hi ha implicats en Pere Piris –casat amb la Margarita, la filla d'en Narcís i la Francisqueta Pujol (1936)– i el seu fill Pau, que estudia al mateix centre que el seu cosí Joan, i a més és músic (toca el fiscorn). La Margarita i l'Helena

treballen en altres feines, com en Miquel, germà d'en Joan, enginyer en disseny industrial, i l'Anna, germana d'en Pau, que ja té una filla i està a punt de tornar a ser mare; ella viu a dalt de la casa dels avis, amb la qual cosa tenim quatre generacions convivint, un fet gens freqüent.

La transformació. El relleu està garantit amb l'entrada dels joves en aquesta empresa que ha evolucionat molt des de l'explotació familiar tradicional d'origen. En Narcís tenia una vintena de vaques que munyia a mà; venia la llet a Roses i Cadaqués, i a la indústria lletera de Castelló, la *ILDASA* o *Industrial Lechera del Am-*

SANTI PUIG [Tordera, 1962. Filòleg]

ANIOL RESCLOSA I PLANES [Girona, 1980. Fotògraf]



purdán, Sociedad Anónima, amb paraules precises de la Francisqueta; també tenien camps, a més de maquinària amb què treballaven per a d'altres, com una recol·lectora, amb uns altres dos socis, per amistat, ja que explica en Narcís que «els meus amics em van buscar perquè jo, essent pagès, podia demanar calés; un va haver d'anar a l'Àfrica i l'altre amic em va dir que havíem de fer alguna cosa perquè l'altre pogués tornar aquí.»

Però el pas definitiu és el de la compra de la granja, una vegada comptà amb el fill, i es va tirar endavant amb no pas pocs maldecaps. La Francisqueta assegura que

«la cosa era més fàcil que es tombés que no pas que s'aixequés quan vam entrar al Mercat Comú i tothom fugia de pagès», tot i que en Narcís, no sense rumiar-s'ho dos cops, li porta una mica la contrària. Per complementar la granja, en Narcís va plantar pomeres, «no entenent-hi res, però he tingut la gran llet que el gendre, en Pere Piris, sabia com s'havien de portar» perquè ja li venia de família.

En Narcís va donar el *mando* al seu fill. Quan en parlo amb en Joan Lluís, al Forn Vell de Castelló d'Empúries, el bar de la Cèlia, fa notar que el seu pare li va donar «la clau grossa, la de la feina, que

es dóna de pressa, i també la clau petita, la del calé; a vegades a pagès això no passa, i costa una mica: i t'equivoques, i les primeres patacades les has de rebre; per aprendre'n no hi ha més remei que rebre'n». És a dir, han hagut de suar, però s'ha format una empresa que ja té més de 560 caps de bestiar i una bona quantitat de pomeres i pereres, a més de camps d'on obtenen ordi, blat de moro o userda per al bestiar, malgrat que també han de comprar pinso perquè amb la producció pròpia no en fan prou.

Ha calgut millorar les instal·lacions, amb cobert per als fruiters, una sala de munyir nova o un molí

Drets, d'esquerra a dreta: en Pau (fill d'en Pere), en Pere i en Joan (fill d'en Joan Lluís). Asseguts, d'esquerra a dreta: la Francisqueta i en Narcís (pares d'en Joan Lluís) i en Joan Lluís.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > ANAR A ESCOLA



M3

Escolars asseguts als seus pupitres fent classe a l'escola de nens d'Avinyonet de Puigventós.

ANY: 1950 APROXIMADAMENT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACAE, COL·LECCIÓ D'IMATGES DE L'AJUNTAMENT D'AVINYONET DE PUIGVENTÓS

M4

Grup escolar mixt acompanyat per la mestra al pati de les escoles de Vilatenim.

ANY: 1927-1928

APROXIMADAMENT

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACAE, FONS D'IMATGES DE FERRAN ALEGRÍ, DE VILATENIM



DOSSIER L'OLI

DAVID PUJOL > COORDINACIÓ

L'oli d'oliva tot mal esquiva [PÀG. 38]

DAVID PUJOL [La Bisbal d'Empordà, 1965. Mestre i pedagog]

El blat, el raïm... i les olives [PÀG. 40]

PERE GIFRE [Creixell, 1962. Historiador]

L'oli de Pau [PÀG. 42]

DÚNIA RIERA [Viladamat, 1985. Periodista]

Menjar pa gràcies a l'oli [PÀG. 46]

FRANCESC MONTERO [Figueres, 1981. Filòleg]

El trull Ylla, de Cabanes [PÀG. 48]

CRISTINA VILÀ [Figueres, 1972. Periodista]

Or de l'Albera, d'Agullana [PÀG. 52]

ENRIC TUBERT [Agullana, 1954. Llicenciat en Història de l'Art i professor de Secundària]

El trull d'en Jordà de Roses [PÀG. 54]

DAVID PUJOL

A Cantallops, bon oli [PÀG. 56]

LLUÍS SERRANO [Figueres, 1975. Historiador]

Molins oliers del Rosselló [PÀG. 60]

MONTSERRAT CAILÀ [Barcelona, 1960. Historiadora]

El trull d'en Baserba de Vilafant [PÀG. 62]

MANEL ALAIÓ [Barcelona, 1955. Periodista]

Els 'olivassos' de Cadaqués [PÀG. 64]

ARNALD PLUJÀ [Garriguella, 1947. Historiador]

Els productors de Palau [PÀG. 68]

JORDI CANET [Castelló d'Empúries, 1976. Filòleg]

Olor d'oliva a Garriguella [PÀG. 70]

ROSA M. MORET [Rabós d'Empordà, 1970. Mestre i pedagoga]

El mas Vida de Cistella [PÀG. 74]

MARTA PALOMERAS [Vilafant, 1989. Mestre]

A l'Escala, olives del Palau [PÀG. 76]

LURDES BOIX [L'Escala, 1957. Historiadora i arxivera]

La tradició oliera de Ventalló [PÀG. 78]

XAVIER CORTADELLAS [La Bisbal d'Empordà, 1956. Escriptor]

Altres reportatges: L'any de la fredorada / Oliveres majestuosos

Fer sabó amb la 'morcada' [PÀGS. 44 / 50 / 72]

ERIKA SERNA / JOSEP M. DACOSTA / CARLA FERRERÓS

Perfils: Agustín Santolaya i Isidro Palacios / Albert Heras / Antoni Fortiana [PÀGS. 59 / 67 / 81]

MAIRENA RIVAS / NÚRIA TROBAJO / ALFONS GUMBAU



A la comarca trobem alguns carrers que porten aquest nom // FOTO: David Pujol.

PROPER DOSSIER: CASES DE MENJAR

EN EL PRÒXIM NÚMERO PARLAREM DE TAVERNES I HOSTALS, ANTIGUES CASES DE PARADA I FONDA RECONVERTIDES AVUI EN RESTAURANTS. HO FAREM DES DEL PRESENT PERÒ PROJECTANT LA MIRADA CAP ENRERE.

A PARTIR DEL 20 DE JULIOL DE 2012, A LA VENDA EL NÚMERO 7

DOSSIER L'OLI

L'oli d'oliva tot mal esquivava

David Pujol >TEXT

Quan Hipòcrates va deslligar la medicina de les religions, en considerar que les malalties no eren un càstig diví sinó una conseqüència de l'ambient i la dieta, faltaven molts segles perquè es parlés en català. La gent d'aquests rodals no podia dir encara que 'l'oli d'oliva tot mal esquivava' sinó que farien seva aquesta dita amb el pas dels anys, a mesura que el conreu de l'olivera s'aniria estenent pel territori. Durant aquest llarg període de temps, l'oli es convertiria en un aliment bàsic, formaria part dels rituals més importants de la religió i solucionaria aspectes pràctics de la vida quotidiana de la gent, com ara la il·luminació, la salut i la bellesa. En definitiva, es convertiria en un element identificatiu del paisatge i de la manera de viure-hi dels seus habitants.

El dossier s'inicia amb un article d'en Pere Gifre en el qual explica que a l'Empordà d'oliveres ja n'hi havia abans de l'arribada dels grecs però que de mil·lenàries n'hi ha menys de les que ens pensem, ja que la majoria són centenàries.

La Dúnia Riera, a través d'en Simon Casanovas, gerent de la cooperativa de Pau i president de la DOP Oli de l'Empordà, ens fa descobrir alguns aspectes del present oleícola de la comarca però, també, de com apunta el futur.

No podem deixar de parlar del que va representar per aquest món la fredorada de l'any 1956, que va matar moltes oliveres. L'Erika Serna ens ho explica. En Francesc Montero ha anat a Espolla a parlar amb persones vinculades amb la cooperativa agrícola que li han explicat que als anys quaranta i cinquanta molta gent va menjar pa gràcies a l'oli.

Un dels molins amb solera de la comarca –aviat arribarà als cent cinquanta anys–, amb mig miler de pagesos que van a xafar-hi les olives, és el trull Ylla de Cabanes. La Cristina Vilà ha parlat amb en Jaume Ylla, un dels tres germans que menen el negoci, que assegura que ens cal més cultura de l'oli i que, a partir d'aquest coneixement, se li doni la importància que mereix. Un dels que molen a cals Ylla és en Pep Minobis, de Terrades, que s'envasa el seu oli.

En Josep M. Dacosta ha rebut l'encàrrec de voltar per la comarca buscant oliveres centenàries dignes de ser ressenyades i déu-n'hi do les que ha trobat. L'Enric Tubert ha recollit el testimoni d'en Felip Frigola, del trull Or de l'Albera d'Agullana, que també treballen amb la mirada posada en la qualitat final del producte. Un servidor ha volgut conèixer l'experiència d'en Joan Jordà i el seu fill



Palau-saverdera i ha tingut una conversa amb en Narcís Font, de la cooperativa, i amb en Joan Ayter, de can Rafalet, per mirar de descobrir el passat i el present d'aquest poble amb tanta tradició oliera. La Rosa M. Morret ha escrit un article que agrupa l'oli del trull Masetplana de Garriguella i l'oli Clos de la Torre, uns productes amb voluntat de créixer i d'apostar per l'exportació. Amb la Carla Ferrerós vam viure l'experiència de fer

Josep, de Roses, que fan oli de manera tradicional. En Lluís Serrano ens documenta, des del rigor històric però també a partir del testimoni actual d'en Joan Campsolinas, el passat i el present oleícola de Cantallops.

La Mairena Rivas, a partir de la conversa amb Agustín Santolaya i Isidro Palacios, ens explica la plantació d'oliveres més important que s'ha fet, en els darrers temps, a l'Empordà, situada als termes de Siurana i Torroella de Fluvià, d'on surt el reconegut oli Dauro. Gràcies a la Montserrat Cailà descobrim la realitat dels molins oliers del Rosselló, en concret d'un dels nou trulls que hi ha actualment: el molí de Llevant de la Roca d'Albera. I en Manel Alaió ens fa conèixer el testimoni de la Joana Amiel i el seu fill Albert Baserba, que tenen un trull a Vilafant.

L'Arnald Plujà ens va convidar, a l'Àngel Madià i a mi, a passar unes hores a Cadaqués amb l'Isidre Escofet –l'Isidret–, amb qui vam conversar llargament i vam visitar, plegats, el seu olivar del mas Duran. Tal com diu l'Arnald, una xerrada amb l'Isidre és un repàs al segle XX: ell n'ha destriat, però, a l'hora de fer l'article, el que fa referència a l'oli.

La Núria Trobajo ha parlat amb l'Albert Heras, de Siurana, que representa la incorporació dels joves en el negoci de l'oli. En Jordi Canet ha anat a

sabó amb les morques: en Narcís Geli, la Carme Terradas, la Maria Salvatella i la Carmen Arellano ens van fer conèixer de primera mà el sistema de fer sabó en fred i en calent.

La Marta Palomeras ha anat fins al mas Vida de Cistella a parlar amb l'Albert Fernández; la Lurdes Boix ho ha fet amb en Jaume Salvat, que és mestre i, quan la feina li ho permet, cuida un olivar a la falda nord del Montgrí, i l'Alfons Gumbau ens fa el perfil de l'Antoni Fortiana, de Llers, que diu que ara ens hem tornat 'pells fins' i que potser no el menjaríem, l'oli que feien abans. Per últim, en Xavier Cortadellas ha escrit sobre la tradició oleícola de Ventalló, a partir del testimoni de la Fina Sala.

Després d'escoltar els testimonis que hem anat a veure som més savis que abans. Hem après que hi ha olis de qualitats diferents; hem après que l'oli d'oliva verge, i sobretot l'extra verge, té efectes beneficiosos per a la salut –l'oli d'oliva, tot mal esquivia–; hem après que el sector, a l'Empordà, està experimentant una revifalla i que s'ha iniciat un camí, semblant al que va seguir el món del vi, que és esperançador; hem après, en definitiva, que el nostre oli és un producte carregat de futur. Us convido a llegir les pàgines d'aquest dossier tenint present d'on venim però, sobretot, tenint clar cap a on anem 🍷

Imatge d'una part de les instal·lacions del trull de mas Vinyes de l'Estrada, a Agullana // FOTO: Toni Vilches.



L'oli de Pau

LA COOPERATIVA EMPORDÀLIA TÉ EL CERTIFICAT QUE L'ACREDITA COM A PRODUCTOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA 'OLI DE L'EMPORDÀ' I APOSTA PER LA QUALITAT

Dúnia Riera > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

L'oli d'oliva és segurament un dels aliments més característics de la nostra cuina mediterrània. L'Empordà ha estat, des de temps remots, terra amb tradició de cultiu d'olivera. Avui té una extensió de més de dues mil hectàrees d'oliveres i una producció d'olis d'elevada qualitat. Un dels molins amb més producció d'aquesta zona és la Cooperativa Empordàlia, nascuda l'any 2005 per la fusió de la cooperativa de Pau i Roses, una societat agrària de transformació de Garriguella i la cooperativa de

Vilajuïga. De fet, però, l'any 1989 ja s'havien fusionat la Cooperativa Agrícola de Pau, fundada el 1961, i la Cooperativa El Cellar de Roses, creada el 1954. A Empordàlia s'hi conreen 350 hectàrees de vinya i més de 500 d'olivera, de les olives de les quals extreu l'oli d'oliva verge extra conegut com a Oli de Pau.

El gerent de la cooperativa, Simon Casanovas, explica que fan oli des de 1954, any en què va néixer la cooperativa de Roses, i que actualment disposen d'uns 140 produc-

tors. L'Oli de Pau té el certificat que l'acredita com a oli de la denominació d'origen protegida Oli de l'Empordà, la qual cosa significa que s'obté exclusivament d'olives de l'Empordà, bàsicament de les varietats argudell i petites quantitats de corivell.

El procés d'elaboració. Casanovas comenta que són molts els factors que influeixen en la qualitat de l'oli (clima, terra, etc.), però insisteix que, per obtenir un producte d'alta qualitat, un dels elements clau és el

En Simon Casanovas, gerent de la cooperativa Empordàlia, davant de l'antic trull de Pau, avui restaurat.

procés d'elaboració. Així doncs, cal recol·lectar les olives i portar-les al molí com més aviat millor. Convé que aquest temps sigui curt perquè les olives conservin al màxim les seves propietats i en pugui sortir un oli excepcional. Llavors, es trien les olives i es netegen de les impureses que puguin tenir (fulles, branquillons, sorra, pedretes...), que de vegades s'escolen mentre es cullen. Queden pocs productors que encara cullin a mà o amb raspall. Ara se sol fer amb vibradors que sacsegen el tronc per fer caure les olives en una espècie de paraigua invertit que les recull.

Un cop al molí, es classifiquen per varietats i comença el procés de mòlta, que consisteix a aixafar les olives i extreure'n una pasta que, un cop homogeneïtzada, es posa a temperatura una mica més alta (27-28 graus) perquè es fluïdifiqui i es pugui separar l'oli de la polpa. Des que les olives es cullen fins que són premsades, cal que no passin més de 24 hores. Aquest espai de temps defineix, en bona part, la qualitat de l'oli que en sortirà després.

«Amb els sistemes moderns, aquest procés és molt més ràpid. Abans, en un molí antic, s'havien de fer tres torns de tres persones que treballaven durant tot un dia per fer entre 7.000 i 8.000 kg d'olives al dia. Ara, amb una sola persona, n'estem fent 2.000 kg per hora», afirma Casanovas.

A Empordàlia disposen d'un molí relativament nou, estrenat fa uns 14 anys, que extreu l'oli

per centrifugació en dues fases. La decantació es duu a terme al mateix dipòsit on va a parar l'oli, que té forma de con al fons. Cada tres dies,

s'obre l'aixeta i en surt el líquid. Si el procés s'allarga massa i no hi ha prou temps per acabar de decantar, Casanovas explica que s'hi poden aplicar uns filtres.

→ Una marca de qualitat



OLI DE L'EMPORDÀ

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) Oli de l'Empordà va néixer l'any 2008 i garanteix la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix en alguns trulls de l'Alt i el Baix Empordà, així com en alguns municipis del Pla de l'Estany i el Gironès. «La DOP neix amb l'objectiu de destacar les varietats típiques d'aquí, l'origen, la qualitat i el procés de producció», assegura Simon Casanovas, que n'és el president. El procés de producció d'aquest oli és obert perquè una entitat certificadora pugui garantir que es fa amb olives de la comarca, de les varietats argudell, corivell i verdal –lleï de Cadaqués–, i que compleix el panell de tast, és a dir, que no té cap defecte organolèptic.

La DOP només certifica oli verge extra, que és el que s'obté de la primera premsada i que, per tant, conserva totes les propietats. «El verge extra té tot el gust i les aromes de l'oli, cosa que el fa diferent del de gira-sol o de soja, que s'han d'extreure mitjançant processos químics», apunta Casanovas. L'oli de l'Empordà és molt més verd que el d'altres DOP. Conté més polifenols, que el fan molt més aromàtic, gustós i picant i de més llarga conservació. «És singular sempre que hi hagi un percentatge alt d'argudell»

L'antiga premsa de cofins. Antigament, i avui encara es pot veure en alguns molins, tot aquest procés es feia per premsa i amb l'ajuda dels cofins, estores d'espart, planes, on posaven les olives per aixafar-les. Però era molt menys net i més contaminant, perquè als cofins hi queda molta brutícia que després fermenta i queda impregnada en l'oli, que resulta de molta menys qualitat. Avui en dia, mitjançant el procés de centrifugació, no es contamina tant i els residus que en surten (oliassees que no es poden abocar a la xarxa pública) s'envien a indústries especialitzades, que ja estan preparades per processar-los, on en fan oli de pinyolada, que es fa servir per a conserves. De la polpa, n'evaporen l'aigua vegetativa i en fan pinso per a animals, i el pinyol, el separen per fer-ne combustible per a calefacció.

L'oli amb denominació d'origen protegida (DOP), com és el cas de l'Oli de Pau, només pot ser verge extra perquè així ho marca la normativa. Però la natura no hi entén, de regles, i de vegades pot passar que les fortes ventades, temporals o determinades malalties malmetin les olives algun any i l'oli que s'hi produeix no pugui ser etiquetat amb la certificació de la DOP. En aquest cas, Casanovas apunta que «és millor

DOSSIER L'OLI

El trull Ylla, de Cabanes

EN PERE, EN JAUME I EN JOAN YLLA DIRIGEIXEN UN MOLÍ D'OLI, DES D'ON DEFENSEN LA QUALITAT I EL FUTUR D'UN PRODUCTE ÚNIC

Cristina Vilà > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

Fa un cert temps, els germans Ylla van trobar una vella llibreta, una mena d'herència documental deixada pel besavi, que testimoniava l'any d'inici del negoci familiar, el 1873. Aquesta data, tot i tenir constància que abans ja es recollien olives, llueix ara a l'entrada que dona la benvinguda al trull Ylla de Cabanes, l'únic que perviu en un poble on, en els millors temps, van arribar a conviure fins a set molins. La temporada passada van aixafar 900 tones d'olives que provenien de mig miler de clients, pagesos la gran majoria, amb petites extensions de terra dedicades al conreu de l'olivera. Des dels seus inicis, en l'època del besavi Andreu Brugat, aquest trull va fun-

cionar com a cooperativa, sobretot donant servei a la gent de Cabanes. «No s'ha de ser soci per ser-ne client, només cobrem pel servei de transformació», explica Jaume Ylla. Va ser ell qui va decidir bolcar-s'hi just acabats els estudis amb la intenció de professionalitzar l'empresa. Més tard, van sumar-s'hi els seus dos germans, en Pere i en Joan. «Potser sense aquella meua aposta el trull ja no existiria perquè al meu pare, Pere Ylla, no li agradava això tant com el camp. Ara, vist en perspectiva, estic content», confirma en Jaume.

El trull Ylla ha viscut molts canvis, sobretot en les dues darreres dècades, quan s'ha introduït la maquinària mo-

derna. Va ser un pas necessari davant l'augment de producció d'oliva que es va experimentar als anys noranta, quan es van recuperar antigues oliveres a l'Empordà i se'n van plantar de noves. A més, la idea era obtenir un producte de més qualitat. Ja en els anys 50, també l'avi dels germans Ylla va decidir invertir en el trull muntant, aleshores, el molí de pedra que avui en dia s'ha convertit en l'emblema de la casa, que llueix a les etiquetes de l'oli que produeixen i que venen a la botiga del trull. Aquest estri, que era modern a mitjan segle XX, és ara una mena de relíquia artesanal. Tot i això, aquest molí va funcionar cinquanta anys, fins al principi dels 90.

«Estàvem quasi obligats a canviar perquè la pedra era molt llisa i ja no treballava bé. A més, la qualitat de l'oli que se n'obtenia no és la que ara la gent exigeix», comenta Jaume Ylla. Al costat d'aquesta pedra encara es poden veure els dipòsits per decantar l'aigua i l'oli, procés que es feia manualment. També, en un racó, una antiga premsa d'aquella època.

En el mateix espai es preserva la maquinària introduïda posteri-

Els tres germans Ylla, amb el seu pare, davant del *vògit* de l'antic trull.



→ Amb bones olives es fa bon oli



orment per les actuals generacions: un molí de martells que aixafa l'oliva, una batedora amb pales que van voltant i remenant la pasta al bany maria per, finalment, col·locar-la en 'cabassos' d'uns set quilos, fent pilars, per passar-los a la premsa. «Era un sistema molt rudimentari i ocasionava molta murga de neteja», diu Ylla. Tot i reconèixer que amb aquest sistema seria impossible aconseguir un oli verge extra, no desmereix l'atractiu que tenia. De fet, durant uns quatre anys –el 2004 es va introduir l'actual maquinària– van funcionar tots dos sistemes, però les xifres eren demolidores. Amb la maquinària vella podien treballar 700 quilos d'oliva l'hora. Amb l'actual, fins a 2.500.

Primar la qualitat. Els germans Ylla busquen la qualitat. De fet, l'oli és un dels productes més controlats del mercat. Els productors estan obligats a passar tasts si volen envasar el seu oli. No es pot vendre l'oli a granel, com passa amb el vi, i cal envasar-lo de cinc litres en cinc litres i vendre'l precintat. Jaume Ylla no veu malament aquests controls. De fet, l'exigència els ha portat a formar part de la denominació d'origen protegida Oli de l'Empordà, un projecte llargament desitjat i impulsat junt amb els trulls de Garriguella i Empordàlia. «La DOP dona a conèixer que, aquí, a l'Empordà, es fa un oli d'alta qualitat», assegura Jaume Ylla, que és del parer que cada dia «has d'intentar mantenir-te i millorar». Aquest esperit emprenedor també mira d'inculcar-lo dia a dia als pagesos que porten les olives al trull. «Al pagès li pagues en funció de la qualitat. Anys enre-

«Abans de la fred del 1956, a Terrades hi havia alguns trulls, però ja no en queda cap. Ara nosaltres anem al trull Ylla de Cabanes, que ens fa una mòlta només amb les nostres olives, i envasem l'oli amb etiqueta pròpia». Qui m'ho explica és en Pep Minobis, de can Ballardó, que té dues hectàrees d'oliveres joves –unes sis o set-centes– de les varietats arbequina, empeltre, *picual* i argudell. «És veritat que la fred del 56 va perjudicar molt les oliveres, però crec que va ser l'excusa ideal per a molta gent per arrencar-les. Ja estaven tips d'anar de genolls per terra... Moltes haurien rebrotat –ep, és la meva opinió–, si s'hagués tingut una mica de paciència». Per això les seves oliveres, la majoria a la zona de can Trilleta, tenen només una dotzena d'anys. A can Ballardó fan un oli monovarietal d'arbequina i un altre on barregen la resta d'olives que tenen. «El primer és suau, afruitat, verd, de poca vida (no el pots guardar més d'un any). El segon és de més vida, més astringent, més estable, el pots guardar molt més temps. Recorda els olis d'abans, més forts, més àcids». En Pep té molt clar que «la qualitat de l'oliva és la que marca la qualitat de l'oli. Si es porten bones olives al trull, l'oli que en sortirà serà molt bo. Jo, per exemple, si veig que he de trigar més de dos o tres dies a portar-les al trull les estenc perquè no es deteriorin. Em porta feina, però d'aquesta manera en garanteixo la qualitat» // DAVID PUJOL

re no importava si l'oliva era fresca o no. Ara, a vegades ja ni la comprem», explica. De fet, per fer aquesta línia d'oli amb DOP –amb olives de la varietat autòctona argudell, que només es conrea a la comarca– cal que el pagès també se sotmeti a uns controls. L'argudell és el valor afegit de l'oli

empordanès. «En una mateixa oliva tens dos olis: al principi de la collita és bastant amargant, però quan madura endolceix molt», descobreix el productor.

De novembre a febrer. Com a tots els trulls, a Cabanes la campanya arrenca

En Pep Minobis i la Mercè Oliveres, de Terrades, amb una ampolla del seu oli.

DOSSIER L'OLI

Molins oliers del Rosselló

ELS NOU TRULLS QUE QUEDEN A LA BANDA NORD DE L'ALBERA TESTIMONIEI EL RENAIXEMENT D'UNA INDÚSTRIA QUE HAVIA ESTAT A PUNT DE DESAPARÈIXER

Montserrat Cailà > TEXT // Toni Vilches > FOTOGRAFIA

El pla de l'Oliver, el còrrec de l'Olive-da, el coll de l'Oliu, el pla de les Olivedes, el còrrec del Trull, el camí de l'Oliu... són topònims que testimonien la presència antiga d'aquest conreu a la Catalunya del Nord. L'historiador Romain Saguer ens explica que el 1036 Guillem I de Besalú dona a l'abadia d'Arles un camp d'olius situat a Reiners, al Vallespir. En aquesta comarca, a l'edat mitjana, no era estrany pagar censos amb quartons d'oli. Com apunta Claude Gendre: «El veritable naixement de l'oleïcultura rossellonesa es produeix a finals del segle XIV». És en aquella època que apareixen als documents els primers molins d'oli a la Catalunya nord-pirinenca; 300 anys més tard eren més de 70, fins a passar del centenar a meitat del XIX. Quasi 40 pobles del Rosselló, l'Albera i el Baix Vallespir en tenien algun.

A Ceret, la collita d'olives començava cap a mitjans de desembre. Les colles venien dels pobles de la muntanya, a guanyar poc i patir molt. Els homes, des de dalt de l'arbre, feien baixar les olives sobre els borassos, teles fetes de saca. Amb les mans vermelles pel fred, les dones les recollien. *«És millor batre les branques amb ajuda*

d'una perxa o bé espillar, és a dir, prendre els manats d'olives d'una branca i fer-les caure a mà? La pregunta tan sovint discutida encara no ha trobat resposta», llegim a les memòries d'Anton de Sibona. Els sacs plens d'olives es portaven en un dels molins d'oli. Sis n'hi havia llavors, i avui en queda a penes el record! Allí s'emmagatzemaven les olives als *grunells*. A l'hora de moldre-les, un cavall, amb els ulls tapats per les *cluques*, feia rodar la mola que les triturava. La pasta que sortia es posava dins de 'cabassos', i cap a la premsa. Per facilitar l'extracció de l'oli s'hi tirava aigua calenta i es recollien, dins d'un tinell, l'aigua i l'oli, que de forma natural quedava a sobre.

Però, a meitat del XIX, els pagesos començaren a arrencar els olius en favor d'altres conreus, com la vinya i els fruiters. L'oli del Rosselló no podia competir amb els productors d'altres comarques del sud. A l'Urgell, per exemple, he sentit explicar que la meva àvia deia al meu avi: «A casa vostra bullien les cols amb oli!». Fa una cinquantena d'anys la francesització de la societat hauria pogut eliminar l'oli d'oliva de les llars rosselloneses. Per sort, a partir del 1976, i a poc a

poc, l'antiga cooperativa de Millars tornà a ocupar-se d'aquesta activitat. Gràcies, en part, a la moda de la dieta mediterrània, altres molins s'han afegit a l'aventura de l'elaboració d'oli.

Una tradició antiga. Hem arribat al molí de Llevant, a l'entrada del poble de la Roca d'Albera, a l'ombra del puig Neulós. La casa no és massa gran. Primer, la botiga, i al costat una altra peça amb el molí modern, italià, d'acer inoxidable, ben diferent dels molins preindustrials de pedra, fusta i ferro. Philippe Aymard, el propietari, només és agricultor des de fa deu anys. Ara mena les terres que ha heretat de la família. La tècnica d'obtenció d'oli, l'ha après amb el moliner de Cornellà de la Ribera. Al començament, portava les olives a la cooperativa de Millars. El 2004 va comprar un molí que va instal·lar a casa seva i, des de llavors, ja l'ha hagut de canviar dues vegades perquè tots han quedat petits. La gestió és a càrrec de la seva dona, la Claudine. Amb subvencions de la Unió Europea han substituït les vinyes i els cirerers. Han plantat més olius al costat de les oliveres que havien sobreviscut a la gelada del 1956.



El desherbatge es fa sense productes químics, mecànicament. Les branques podades es trituren per fer compostatge. Cullen a mà o amb una pinta, fent caure les olives als filats col·locats a sota. La tria també és manual. I tot seguit el molí les renta, les tritura i les pasta. Les morques s'aprofiten també com a compostatge. Després ve la decantació de l'oli i la preparació per embotellar. En produeixen cinc tones anuals i el venen a la seva botiga, en altres dels voltants, a Tolosa de Llenguadoc o a Bèlgica, i a través del seu web. A l'octubre ja tenen venut tot el de l'any passat. Uns cent vint productors de l'entorn els porten olives a moldre. Si hi van amb 200 kg, l'endemà poden endur-se l'oli propi. La demanda ha augmentat de tal manera que han encomanat un molí nou, el tercer, amb més capacitat. A la botiga venen, a més a més, olives, paté d'olives, confitures, *abrecocs*, préssecs, productes de l'hort i també sabons i gels de bany fets amb el seu oli. En Philippe ha aconseguit el somni de viure de les seves terres i, amb l'oli,

ha aconseguit dues medalles d'or. El que el faria més feliç, ara, és que els seus fills continuessin la tasca.

Nou trulls. El molí de Llevant és un dels nou trulls que funcionen al Rosselló. La resta són a Argelers, a Bompàs, a Canet, a les Cases de Pena, a Cornellà de la Ribera, a Ribesaltes i dos a Millars. La majoria elaboren de manera artesanal i el resultat és un oli de qualitat. Cada any es planten 50 ha més d'olius. A Tellet, entre el Vallespir i l'Aspre, la vinya de la Roqueta torna a ser plantada d'olivers. Per a la protecció de les varietats locals –*aguana*, corivell, *palma*, *rodondell* i verdal– els pagesos han demanat una denominació d'origen. A Sureda en queda un que va funcionar fins al 1956, i al museu de la cooperativa de Millars s'exposa una premsa del segle XVIII.

«De dones com vós n'hi ha pas pus», li diu el veí quan la veu arribar en bicicleta als seus 85 anys, carregant el gos dins d'un cabàs al davant i el paner de fruita al darrere. La Lucie Juanchich és nascuda i viu a Illa.

Entrant a casa seva, a redós de la muralla de la vila, ens arriba la flaire d'unes pomes acabades de collir. Davant té la Tet, la ribera gran del Rosselló. Del balcó estant veu les seves terres de l'altre costat: vinya i olivers, hort i fruiters. A tocar hi ha els Terrers, *le Site Touristique des Orgues*, famosos per les formes de grans xemeneies que l'erosió ha esculpit a les roques. «Quan vam *crompar* la terra amb el meu marit, els olius ja hi eren. Alguns tenen més de 150 anys». O potser més, penssem, perquè el 1407 ja es troba

documentada la venda d'una oliveda a Illa. La Lucie parla d'olius o olivers, tal com s'ha dit sempre al Rosselló. Als anys seixanta, anava al molí d'Illa, l'últim que quedava de set que n'hi havia al poble 200 anys abans. Com tots els altres, va tancar. «L'últim any abans que plegués, vam fer 90 litres d'oli. Ara al seu lloc hi ha una banca! Vos *rendeu compte?*». Des de llavors va a la cooperativa de Millars.

Cada matí travessa la ribera i al cap del pont s'enfila feixes amunt. A meitat d'octubre cull pomes, després collirà olives. A mà, sense pinta ni rastell, deixant caure les fulles, perquè així no li caldrà triar-les després. Emplena un paner que li fa de mesura i se'n torna a casa. Cada paner és un litre d'oli. Amb 21 litres a l'any en té prou per a ella i els fills. Les seves olives són petites, però ens diu que plenes d'oli. No sap de quina varietat. El seu fill, en Marcel, creu que són *verdales*. Les cull al final de novembre, quan són de color rosa, un xic fosc. Ara la seva vinya pateix. Fa massa secada. Els olius, en canvi, resisteixen ☘

La Claudine i en Philippe Aymard, amb uns grapats d'olives de la seva collita.

DOSSIER L'OLI

Els productors de Palau

AMB ELS TESTIMONIS DE NARCÍS FONT –EN CISET– I DE JOAN AYTER DESCOBRIM ELS SECRETS DE L'OLI VERGE DE PALAU-SAVERDERA I DE LA SEVA COOPERATIVA

Jordi Canet > TEXT // Roger Lleixà > FOTOGRAFIA

A la Cooperativa Agrícola de Palau-saverdera, just a l'entrada de la vila, em rep darrere el taulell de la botiga i amb un simpàtic somriure la Quima. Poc després arriba amb el cigar als llavis, tranquil i sense presses en Ciset, la persona que em parlarà de la producció de l'oli a Palau. Narcís Font i Dalí («el pintor i jo érem parents»), en Ciset, és un palauenc nascut l'any 1953 que actualment és el tresorer de la Cooperativa Agrícola de Palau i que, com la resta dels nou membres de la junta, ajuda i fa el que cal, sigui el dia que sigui, fins i tot els diumenges.

Amb en Narcís comencem a parlar de la producció de l'oli i dels seus secrets. La Cooperativa Agrícola de Palau es va crear l'any 1933 i el seu objectiu era la industrialització i comercialització de tots els productes agraris, especialment l'oliva i el raïm i tots els subproductes derivats. Està ubicada en un edifici construït entre 1911 i 1929; al seu costat hi ha el celler d'oli, un edifici de façana

de pedra i les obertures de maó vist. Palau-saverdera es troba en una de les zones més importants del país pel que fa a l'olivera, l'extensió de la qual arribava antigament fins a Roses i el massís del cap de Creus. La producció d'oli data d'època antiga, fins i tot d'abans de l'arribada dels grecs. Al segle XVIII, per exemple, el viatger Francisco de Zamora esmenta que a Roses, Pau, Vilajuïga i Palau-saverdera «y en sus contornos se ven muchos olivos».

Producció industrial. En l'actualitat, la producció d'oli que es fa a la cooperativa és pràcticament del tot industrial i amb els anys s'ha anat ampliant i millorant l'elaboració de l'oli a partir de l'adquisició de maquinària i de tecnologia moderna, que contrasta amb els antics trulls compostos de moles de pedra. En Narcís explica amb passió el procés de fabricació d'oli a partir de l'oliva que arriba

a la tremuja exterior de la cooperativa; és relativament senzill i només

triga un dia: la neteja, la batedora, el premsat i la distribució de la pasta d'oliva en giratoris, de la qual es desprèn l'oli net que reposa en dipòsits durant dos o tres dies, al final dels quals puja a les tines, que tenen una capacitat total d'uns 45.000 litres. Finalment, només falta l'embotellament en ampolles d'un, dos i cinc litres. A més, de l'oliva se n'aprofita tot ja que del producte premsat surt la pinyola que es ven a una empresa de Lleida per fer-ne altres subproductes.

Avui dia la producció d'oli a Palau es manté força alta; l'any 2010 es van recollir un total de 230.000 quilos d'olives, que equivalen a uns 46.000 litres d'oli verge, és a dir, aproximadament el vint per cent de la collita. La cooperativa té tres treballadors durant la temporada de collita (de novembre a final de gener) més dues persones que atenen la botiga; disposa també de 45 socis i la situació és d'un lent creixement mantingut, que contrasta amb anys de dificultats econòmiques i de mancances tècniques.

Unes dades de la dècada dels quaranta reflecteixen la importància dels olivars de Palau fins a la primera meitat del segle XX: un total de 192 fa-

En Joan Ayter ha heretat de la seva família la passió pel món de l'oli.





mílies, que representaven gairebé la totalitat de les existents al poble, en tenien i en menaven bona part encara situats a la part muntanyenca del terme. El 1955, just un any abans de la glaçada, unes 250 famílies palauenques treballaven olivars, la meitat de les quals obtenien l'oli a la cooperativa, mentre que la resta disposaven de trulls propis o bé l'elaboraven en altres pobles. La forta glaçada de 1956 suposà una reducció dràstica de l'àrea de cultiu i de les oliveres més centenàries, que havien arribat a més de 32.000 exemplars. Durant segles, l'oli ha estat juntament amb el vi la font més important i regular dels ingressos dels palauencs i encara avui és un sector primari que gaudeix de certa importància.

Quinze trulls. A més del de la Cooperativa Agrícola, a Palau hi havia

hagut fins a quinze trulls, la major part en mans de propietaris particulars. Els trulls coneguts eren els de Rosa Martí, de Maria Turró i de Manel Jordà, tots tres al carrer Nou; el de Francisco Sala i el de Joan Serra a Palauet; el d'Albert Serra, el de Sebastià Soler i el de Miquel Macau al carrer de Roses; el d'Albert de Genover, el de Sebastià Turró i el de Joan Turró al carrer Sant Onofre; el de Manel Caussa a la plaça de l'Església; el d'Esteve Padrosa al mas Isaac; i finalment al mas Llimonenc hi havia el trull de Narcís Imbert.

A Palau, una altra persona que coneix el món de l'oli és Joan Ayter Oliveras, de can Rafalet, fill de Rafael Ayter Planas, botiguer i propietari d'oliveres. Els Ayter –cinc generacions de botiguers, propietaris d'olivars i productors d'oli– procedien originàriament de la Selva de Mar i

es van establir a Palau pels volts de l'any 1700, quan un tal Rafael Ayter es trasllada a viure a Palau. L'any 1855 els Ayter compraren l'actual casa familiar i des de 1888 són els estaquers de Palau-saverdera. Aquesta època coincideix amb un moment en què la família Ayter, com altres famílies palauenques, compren propietats i terres en les quals comencen a dedicar-se al conreu de l'olivera i també de la vinya.

Joan Ayter, de 43 anys, coneix bé l'ofici i explica que gairebé la totalitat de l'oli de Palau es fa amb argudell, una varietat d'oliva única de l'Empordà, i la resta amb oliva arbequina, *picual* o corivell. En Joan és un dels molts petits i mitjans productors i envasadors que mantenen la collita per a la venda a granel o per a consum propi d'un producte de qualitat 🍷

En Narcís Font, amb una garrafa d'oli de la cooperativa de Palau-saverdera.

DOSSIER L'OLI

El mas Vida de Cistella

AQUEST MAS S'AIXECA AL CIM DE CISTELLA, EN UN ENTORN TRANQUIL DE VINYES I OLIVERES AL LÍMIT DEL TERRAPRIM

Marta Palomeras > TEXT // Toni Vilches > FOTOGRAFIA

Arribo a la plaça de Cistella per trobar-me amb en Manel Alaió, fill del poble, que m'ha d'acompanyar a mas Vida per conversar amb l'Albert Fernández Massó. Arriba un home mirant el seu voltant; potser és en Manel... De seguida es posa a xerrar amb uns amics. Devien haver quedat. Mentre espero contemplo l'ambient de la plaça. És la festa major. Alguns, sobretot els més petits, han sortit al carrer... La resta deu ser a casa fent la sobretaula. Un cartell em crida l'atenció: «Mas Vida organitza un curs d'iniciació al tast de vins». L'home que s'havia aturat a xerrar se m'acosta; es presenta, és en Manel. S'havia parat per fer temps mentre m'esperava... Agafem els cotxes i em diu que el segueixi.

El camí que fem ens allunya del poble i ens apropa a l'ermita de la Mare de Déu de Vida, al costat de la qual es troba el mas. Quan arribem l'Albert ja ens espera per donar-nos la benvinguda i de seguida ens acompanya a una petita biblioteca on guarda molts documents i... algun personatge de l'Alt Empordà. En entrar, tinc un petit ensurt. Veig un home assegut a l'escriptori... En

Dalí! És una figura de guix. L'Albert s'acosta a l'aparell de música i n'abaija el volum: «Li poso música perquè s'entretingui.»

De ciutat a pagès. L'Albert té setanta-cinc anys. És advocat, igual que la Isabel, la seva dona, tot i que ell sempre ha preferit anar per altres costats i ha dedicat gran part de la seva vida al sector immobiliari. Va néixer i viu a Barcelona, però, amb el temps, dia a dia, ha anat fent de l'Empordà la seva terra. «Ens hi estem els caps de setmana i dies de festa. Cada vegada venim més». M'explica que amb la Isabel van arribar fa vint-i-tres anys, quan la seva filla, l'Ariadna, en tenia un. «Va ser casualitat. Al matí vam anar a veure una finca a Tordera i a la tarda, aquesta. Ho vaig tenir clar de seguida. La Isabel i el meu sogre em van dir: *'Estás loco!'*. Era una pila de pedres, sense llum, aigua ni telèfon. Jo vaig dir que abans d'un any estaríem vivint aquí.»

Em comenta que tenia uns cosins a Vilafranca que s'havien dedicat al vi. Potser per això aquesta terra el va atreure tant. «En arribar vam comprar unes vint hectàrees. De mica en mica

vam augmentar el terreny fins a arribar a les vuitanta actuals. En tenim nou de vinyes i unes vint o vint-i-cinc d'oliveres, la resta és bosc». L'Albert m'explica el pla forestal que han dut a terme tot aquest temps: a les vinyes, ben a prop de casa, «hi hem fet un tancat per protegir-les dels senglars»; les oliveres, ben amunt, «com més enlaire, millor»; dels trossos conservats de bosc, ben nets, «n'hem tret els pins, que només serveixen per cremar-se, i hi hem deixat les alzines». Diu que encara ara als boscos hi troben forats de tants arbres morts el 56, l'any de la fred.

Li pregunto pels tipus d'olives que tenen: «Argudell, *picual*, *manzanilla* i arbequina». Quan van arribar només n'hi havia d'argudell, unes cinc-centes. «Ara en tornarem a plantar. Tot i ser lenta, és l'autòctona». Al principi van plantar *picual*, «és la que produeix més»; després, *manzanilla* i, últimament, arbequina. «Les arbequines i les argudell són les més bones. Ara en total tenim unes quatre mil oliveres, a veure si arribem als trenta mil litres d'oli». Em diu que aquest any hi haurà poc oli perquè una pedregada va fer caure tot el florit.



M'explica que durant divuit anys van tenir masovers. Ara tenen dues persones que els ajuden tot l'any. A l'hora de veremar i collir olives hi va més gent, sobretot del poble. «La meva dona encara hi baixa. Jo ara hi vaig bàsicament a portar l'esmorzar... Quan era més jove m'hi podia dedicar molt més». El vi, el fan al mas, l'oli, el porten a Garriguella, al trull d'en Maset. Temps enrere van comprar un petit trull. «El vam fer servir només un parell d'anys. Era molt rudimentari.

El que en trèiem era per a nosaltres i amb prou feines». Li pregunto per la seva filla, si creu que ho continuarà. No ho sé, suposo que sí. Em diu que no hi ha volgut influir mai, tot i que en el fons fer-ho és inevitable. M'explica que estudia arquitectura i que en realitat és el que ell sempre hauria volgut fer.

Li demano per sortir una estona. L'Albert m'ensenya gran part del seu tresor. A cada lloc m'explica quatre detalls del que veiem. Tot m'impres-

siona, tot fa una olor tan peculiar... Entrem a la premsa, als dipòsits, al celler i, finalment, al petit trull. No en parla gaire. Penso que el sistema tradicional de fer oli a l'Empordà era realment molt dur. Abans als pobles hi havia molts trulls; alguns de petits en tenien un de comú. Ara la majoria dels qui fan oli el porten a un trull mecanitzat, mentre que molts dels trulls manuals s'han convertit en restaurants.

En Manel s'acomiada i amb l'Albert pugem al quatre per quatre, des d'on em descobreix el seu terreny, de prop i de lluny. Veiem totes les varietats d'oliveres de les quals hem parlat, les més joves «porten un plàstic al peu de la soca perquè no se les mengin els conills» i, al marge del camí, alguna de les més velles «deu tenir uns cent cinquanta anys, mira quina soca més gruixuda! Aquestes produeixen molt poc». Arribem a la part més alta. El paisatge és espectacular: el golf de Roses, el Montgrí... Seguim el recorregut. Em diu que abans el terra feia molt de pendent i que van fer feixes per poder-hi plantar. Veiem un dipòsit que va posar la Diputació i un raconet amb abelles. «Tenim un veí que fa una mel boníssima». M'explica que als boscos abans hi havien tingut cabres. Abans d'arribar de nou a mas Vida passem per algun camí que sembla gairebé inaccessible. Ell xiula. «No passa res, m'ho conec». Un cop al mas em diu que m'esperí un moment, que em donarà oli perquè el tasti. Sento que crida: «Oli!». No entenc res... Es gira per aclarir-m'ho. «Hasta el gos es diu oli. El vam anar a buscar a Garriguella» 🐕

A dalt, l'Ariadna Fernández amb el seu gos Oli. A sota, el seu pare, l'Albert Fernández Massó jugant amb unes olives.

M5

**Grup de nens i
nenes de la Colònia
Germanor, a Sant
Llorenç de la
Muga.**

ANY: 1932

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA:

ARXIU MUNICIPAL DE
FIGUERES



M6

Grup escolar de colònies en un poble de la comarca.

ANY: 1933

AUTOR: DESCONEGUT.

PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE FIGUERES

PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Una botiga centenària [pàg. 84-85]

JOSEP PLAYÀ MASET [Castellgalí, 1957. Periodista]

PATRIMONI ARQUITECTURA

Sant Esteve de Pedret [pàg. 86-87]

JOAN BADIA-HOMS [Palafrugell, 1941. Historiador]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El conjunt d'Empúries [pàg. 88-89]

JOAQUIM TREMOLEDA [Lladó, 1962. Historiador]

PATRIMONI HISTÒRIA

El mas Coll de Roses [pàg. 90-91]

JOSEP M. BARRIS [Salt, 1966. Historiador i arxiver]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Santaló, mestres i científics [pàg. 92-93]

JOAN FERRERÓS [Figueres, 1952. Filòleg i historiador]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Peix amb suc... de senyors! [pàg. 94-95]

ANNA ROIG [Sant Pere Pescador, 1978. Biòloga]

PATRIMONI ENOLOGIA

El molí d'en Cassanyes de Sureda [pàg. 96-97]

XAVIER FEBRÉS [Barcelona, 1949. Periodista i escriptor]

PATRIMONI FAUNA

La fava de mar [pàg. 98-99]

JOSEP M. DACOSTA [Figueres, 1962. Biòleg i naturalista]

PATRIMONI FLORA

L'alc [pàg. 100-101]

ANNA M. OLIVA [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]



Interior de l'església de
Pedret, recentment restaurada.
FOTO: Josep Burset.

Peix amb suc... de senyors!

Visitem la Conxita Aiola, de Sant Pere Pescador, que ens delecta amb aquest típic plat pescador cuinant-lo «com s'ha fet sempre»

Quan arribem a casa la Conxita, ja ens espera asseguda al costat de la porta. Ens fa passar amb un gran somriure, un dels que ens anirà regalant al llarg de tota la vetllada. La Conxita és una dona menuda, fràgil diria fins i tot, ens diu que no ha estat mai «gaire menjadora», ja se li nota! Pausadament, la seguim cap a la cuina. Es belluga lentament, estudiant cada moviment que fa amb els peus, ajudant-se d'un bastó que li assegura les passes.

Així és la Conxita Serrat Saló, coneguda a Sant Pere com la Conxita Aiola. Ens explica que el motiu prové del seu sogre, en Domingo Salleras, que jugava a pilota a mà amb una gran desimboltura. Sembla que en aquella època hi havia un gran *pelotari* de nom Loyola o similar, així que la gent del poble va començar a anomenar-lo Domingo Aiola. A partir d'aquí deixaren de ser els de can Felip i passaren a ser els de ca l'Aiola.

Com s'ha fet sempre. La Conxita, de 88 anys, ja fa molt temps que diumenge rere diumenge, quan hi va a dinar la família, cuina peix amb suc. Peix amb suc de senyors, però!, que ara el fa amb rap, i no amb llisses o anguiles com el feien abans. Cuina el plat com s'ha fet sempre. Ella diu que el sap fer «de tota la vida», com ja el veia fer a la seva àvia, la Mònica Julià Costa, i a la seva mare, la

Dolors Saló. Cada setmana, doncs, la Nuri de can Nierga li prepara el peix que necessita: el rap, tallat a rodanxes i guardant-ne el cap i el fetge, i una sèpia neta sencera. La sèpia només la hi posa si és fresca i és d'aquí. Si no, la substitueix per musclos, perquè diu que encara que no sigui tall, amb el suc que deixen

anar almenys donen gust al plat.

A la cuina, la Conxita ja té preparada la cassola, la de cada diumenge, és clar. El plat es prepara fora del foc, en cru, i com el cuinaven antigament els pescadors damunt la barca o vora el mar quan arribaven de pescar. Llavors, però, s'utilitzava una olla de terrissa i, si no es disposava de plats, es feia servir una gran llesca de pa.

Comença posant-hi una base amb la ceba i els alls tallats; al damunt, hi col·loca amb molta cura una capa de rodanxes de patates, perquè aquí, a casa nostra, tal com deia en Josep Pla, «els suquets de peix se solen acompanyar de quatre patates» i, com afirma en Narcís Comadira, «amb molt bona fortuna», perquè «les patates són com una esponja per als gustos i quan couen en l'emulsió gelatinosa del suquet queden –si són de bona mena– mantegoses, plenes de sabors, incomparables.»

A continuació, la Conxita hi posa els talls de rap i després la sèpia tallada a trossos. Hi posa també la salsa de la sèpia sencera, amb mirament, per tal que no es rebenti la bossa, si no el plat quedaria massa fort. Al damunt de tot, hi posa el cap de rap i el fetge sencer. Ella no fa una picada amb el fetge, i és que ja se sap que a la cuina, i més encara amb els suquets, cadascú hi té el seu art. En aquest cas, potser és aquesta naturalitat –remetent-nos de nou a

La recepta



–INGREDIENTS (PER A 4 PERSONES)
Una o dues patates, una cabeça d'alls, una ceba, una sèpia (600 g), 1,5 kg de rap i 1 cullerot d'oli d'oliva i sal.

–ELABORACIÓ **Posem a la cassola una base amb els alls i la ceba tallats (no massa fi). Fem una altra capa a sobre amb les patates tallades a rodanxes. Al damunt, hi col·loquem el rap tallat també a rodanxes. Després hi posem la sèpia tallada a trossos. Hi deixem la bossa de la salsa sencera (compte, que no es rebenti). A l'última capa, hi posem el cap del rap també tallat a trossos i el fetge sencer. Ara ho cobrim just amb aigua (només cobrir-ho), ho salem i hi afegim un cullerot d'oli d'oliva. Posem la cassola al foc durant aproximadament una hora sense remenar-ho.**



Pla— el que fa que esdevingui un plat de «sensacions directes». Tot això ho ha anat posant fent capes. La Conxita aplanava amb les mans cadascuna d'aquestes capes que conformen el plat. Vés que no sigui un altre secret!

Finalment hi tira l'aigua, just per cobrir el peix. Això és essencial, no para de repetir-ho, «el més important és que no hi hagi massa aigua, si no et quedarà aigualit». Ho sala, hi afegeix un cullerot

d'oli d'oliva i ho porta cap al foc. Ara començarà l'operació més delicada.

El cap de rap. Un cop l'olla és al foc, la Conxita s'hi asseu al costat, ben a prop de la cassola, a punt per començar la feina. Quan arrenca el bull, comença a poc a poc a treure les espines del cap del rap. És un procés que requereix habilitat i paciència. Ja ho diu ella: «Tot vol paciència». Mentre observo detinguda-

ment la delicada operació, em pregunto quin sentit té aquesta feinada; tots sabem que el cap d'un bon rap, malgrat la seva lletgesa, es caracteritza per donar el gust al plat, però, per què no el deixa a la cassola mentre es cou el peix i després, al moment de menjar, el retira? O per què no en fa un fumet? Tots els dubtes se m'esvairan quan mengi el plat. Quina gelatina més gustosa que té la carn d'aquesta part del peix! Llavors, ho entenc tot.

La cassola s'ha d'estar aproximadament una hora al foc, així que, mentre ella va fent, anem xerrant dels temps d'abans, de la pesca a Sant Pere bàsicament. Ens explica que el riu Fluvià era tan transparent que s'hi veien els rocs i «l'aigua corria com un dimoni». Em sobta quan ens explica que prop de la desembocadura s'hi feien musclos molt grossos. Ens diu que a tot arreu es pescaven sèpies i que després anaven amb els carretons a vendre'n pel poble i també als del voltant. Parlem també de la pesca amb fluixa, de com n'eren de bones les llisses a la brasa acabades de sortir de l'aigua... I totes aquestes anècdotes ens les explica ben cofoia de ser de Sant Pere.

Acabem la nostra visita al voltant d'una taula ben parada que la Conxita ja ens tenia a punt. A part del deliciós peix amb suc, ens ha preparat unes fantàstiques cananes amb all i julivert. Tot plegat, un succulent àpat amb gust de mar. I com que ella ens diu que, malgrat no ser gaire menjadora, «les coses dolces ja l'enganyen més», rematem aquest dinar amb un pastís de poma, tot fent honor al seu poble, que ara ja no és ben bé de pescadors 🍷

La Conxita Serrat, de ca l'Aiola,
a taula, a punt de començar l'àpat.

INDRET

Montserrat Batllósera > TEXT // Joan Juanola > FOTOGRAFIA

Fortià

Un poble de pagès a la plana

Des del cotxe tots els pobles són iguals. Fortià, situat enmig de la plana i ben comunicat amb la rodalia, en projectar-hi la mirada des

del cotxe estant, anant o venint de Castelló, Riumors, Siurana, Vilamallà, el Far o Vila-sacra no deixa entreveure aquell caràcter que li ha donat la gent que hi ha nascut i viscut, treballat, patit i gaudit. És per això que baixem del cotxe i ens aturem a parlar amb els veïns. Ens fa de guia en Joan Tibau Salleras, nascut a can Tibau el 9 de juliol de 1930.

«Fins als anys noranta Fortià era un poble agrícola, hi havia unes cinquanta famílies que *visquien* de l'agricultura. Actualment en queden una dotzena i, d'aquí a 8 o 10 anys, seran 5 o 6», diu en Joan, que recorda que les cases tenien «un bon pati on campaven les gallines, un cobert on posar-hi el carro i les eines, una entrada amb l'estable per als animals i el ga-

lliner al *fondo*, una petita cort per als porcs de matança –amb una cort per a la truja sota l'escala– i, al darrere, un hort on es cultivaven les verdures per al consum de la casa.»

A l'època medieval la terra havia estat dominada pel monestir de Sant Pere de Rodes, com ho testimonia el Delme, un edifici situat rere l'església que conserva una llinda amb al·lusions al monestir. L'edifici –avui tancat– ha acollit durant uns anys una galeria d'art, segons ens explica l'alcalde Joan Via, l'actual propietari. L'església de Sant Julià és una construcció del segle XVI feta sobre la que ja existia al segle XII i que possiblement quedà malmesa per l'aiguat que el 1421 enderrocà bona part del poble. La Casa de la reina Sibil·la

–renaixentista– segons la llegenda popular és el lloc de naixement de Sibil·la de Fortià, la filla de la petita noblesa empordanesa que

fou primer amistançada i després esposa del rei Pere el Cerimoniós, conegut com el rei del Punyalest. A la llinda de llevant de la casa s'hi pot llegir la llegenda 'Pere Ignasi Ferrer 1628', que fa referència a la família Ferrer, uns pagesos ennoblits propietaris de bona part del terme.

Un mulladiu. En Joan, quan ens acompanya a l'antic rentador del rec del Molí, avui totalment sec, recorda la quantitat d'aigua que hi passava i que sovint inundava el poble. El nom li ve de «les dones que hi anaven a rentar la roba i la mocada. En aquest punt hi conflueixen el rec del molí de la Garriga, que es formava a la riera d'*Alguema*, prop de Santa Llogaia, i el rec de Fonalledes, provinent de l'es-



MONTSERRAT BATLLÓSERA [Palafrugell, 1966. Filòloga]
JOAN JUANOLA [Olot, 1962. Fotògraf]



tany del Far. Uns 500 metres avall hi aportava les aigües el rec de la Font, format per les aigües dels brolladors de Vila-sacra». Tot això explica que es formés el cabalós rec del Molí, d'on s'extreia l'energia per moure les moles del molí d'en Cambres, avui en desús. L'aigua sobrant del rentador formava «el rec de les Campanes, que travessava el poble i era ric en peix, sobretot anguiles». En Joan recorda que, els capvespres de primavera, s'hi podia veure una vintena de pescadors de botiró fent rengle.

El subsòl era frescal «tant a la part nord, l'*oquena*, com a la part sud, 'per vall' o el *fondo*. A un metre de fondària es trobava aigua. Hi havia uns ullals d'uns 2 metres d'amplada per 4 o 5 de fondària d'on sortia l'aigua neta i bona. N'hi havia a l'*oquena* i al *fondo* i tenien noms peculiars: 'l'ullal d'en si em trobes', de 'la plantada', de 'la petana'...». Quan s'anava al camp, es lligava un cordill al coll de l'ampolla de vi i es posava en fresc al fons de l'ullal. D'ençà dels anys 50, però, els brolladors es van anar assecant.

A partir de l'any 1945, aprofitant l'abundància d'aigua, es van plantar vessanes de ceba de cultiu artesanal. «La ceba que sortia de Fortià, Riumors i Vila-sacra era d'una qualitat excel·lent, plana, rosada i dolça, no tenia res a veure amb la que ara es diu ceba de Figueres». Segons en Joan, «un cop avivada, es feia una cavada per afloixar la terra i, un cop arrencada i seca, es lligava a manats, abans de sortir el sol perquè no s'escués». La comercialitzaven en Carlí i en Grunyeta de Vila-sacra i en Sense i en Marrusinya de

A dalt, façana de l'església de Sant Julià // FOTO: Toni Vilches. A baix, Joan Tibau davant del portal de casa seva. FOTO: David Pujol.

L'OLI DE L'EMPORDÀ TÉ UN ASPECTE CLAR, NET I TRANSPARENT. PRESENTA UNA COMPLEXITAT NOTABLE, AMB AROMES QUE RECORREN EL FONOLL, LA CARXOFA, L'AMETLLA I LA NOU VERDA.



OLI DE L'EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA
CONSELL REGULADOR

L'oli de la Denominació d'Origen Protegida OLI DE L'EMPORDÀ s'obté de les olives de les varietats autòctones —argudell, corivell i llei de Cadaqués—, i de l'arbequina, produïdes a l'Alt i al Baix Empordà.

c/ Clerch i Nicolau, 4 · 17600 FIGUERES
Tel. 972 514 096 · oli@altemporda.org

www.oliemporda.cat