



CONVERSA

Ernest Costa

FOTÒGRAF I ESCRIPTOR
ESTABLERT A
FONTCOBERTA, GRAN
DIVULGADOR DEL
PAISATGE I DE LA GENT
DELS PAÏSOS CATALANS

RETRAT DE FAMÍLIA

**Els Rigat
de Tegurà**

UNA NISSAGA
D'HOTALERS DE
MUNTANYA BEN
ARRELADA A LA VALL
DE CAMPRODON

PERFILS

Mateu Butinyà

ENGINYER COMPROMÉS
AMB EL PATRIMONI I EL
PAISATGE DEL PLA
DE L'ESTANY

Enriqueta Vigo

VA REGENTAR DURANT
QUARANTA ANYS EL
BAR CAL REI DE SANT
JOAN LES FONTS

INDRET

RiudauraUNA MIRADA
EN EL PAISATGE**El Croscat**

A PEU

**El castell
de Colltort**

**Pel Terraprim
de l'Empordà**

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

FIRES DE BESTIAR

37 planes que ens transporten a les
fires d'abans, aquells mercats on
ramaders, pagesos i negociants feien
els tractes amb només una
encaixada de mans



Publicacions de la Diputació de Girona



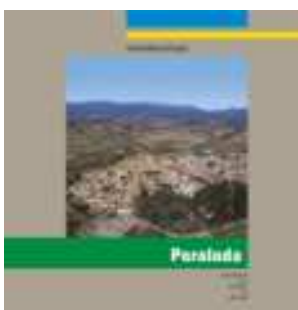
La mirada Ministral
Jaume Ministral i Masià / Edició a cura de Joan Manuel Soldevilla
Col·lecció "Josep Pla"



El meravellós desembarcament dels grecs a Empúries
Manuel Brunet
Col·lecció "Josep Pla"



Els meus contemporanis
Maria Àngels Anglada
Col·lecció "Josep Pla"



Peralada
Inés Padrosa Gorgot
"Quaderns de la Revista de Girona"
 Obra Social "la Caixa"



Vilallonga de Ter
Agustí Dalmau i Font
"Quaderns de la Revista de Girona"
 Obra Social "la Caixa"



La vila nova de Puigcerdà
O. Mercadal, C. Denjean, S. Bosom, C. Subiranas i P. Valiente
"Quaderns de la Revista de Girona"
 Obra Social "la Caixa"



Els aspres de l'Albera
Rosa Maria Moret, Erika Serna, Estela Illa i Lluís Gratacós
"Guies de Patrimoni Local"



La vall d'Hostoles i el riu Brugent
Xavier Solà i Cristina Bota
"Guies de Patrimoni Local"



Els meandres del Fluvià
Josep Casas i Genover
Victòria Soler i Fusté
"Guies de Patrimoni Local"



La Mancomunitat i la Diputació de Girona
Xavier Carmaniu
Diputació de Girona

DIRECTORA >
Ester Carreras
ester@garrotxes.cat

COORDINADOR PLA DE L'ESTANY >
Guerau Palmada

REDACCIÓ >
Telèfon 972 46 29 29
revista@garrotxes.cat

COL·LABORADORS >
Bibiana Agustí
Joaquim Agustí i Bassols
Emili Bassols
Núria Batllem
Gemma Busquets
Marta Carbonés
Esteve Carrera
Joan Carreres
Dolors Codina
Salvador Comalat
Josep Curto
Pere Duran
Joaquim Ejarque
Ramon Estéban
Martí Figueras
Josep Grabuleda
Ariadna Guasch
Joan Juanola
Laia Juez
Marta Masó Escobairó
Josep M. Massip
Antoni Mayans
Domènec Moli
Jordi Nierga
Anna Noguer
Joan Olivas
Andreu Oliveras
Joan Oller
Rosa Pagès
Josep M. Pararols
Miquel Peral
Eudald Picas
Dolors Pinatella
Xavier Plana
Joan Pontacq
Xavier Puigvert
Antoni M. Rigau i Rigau
Jordi Romans i Freixa
Miquel Rustullet
Joan Sala
Ester Sala
Ricard Sargatal
Pep Sau
Josep Valls
Àngel Vergés
Josep Vilar
Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >
Montse Casas

DISSENY I MAQUETACIÓ >
Jon Gieré

DISSENY WEB >
Sònia Moret

IMPRESSIÓ > Agpograf
DISTRIBUCIÓ > GLV
DIPÒSIT LEGAL > GI-381-2008
ISSN > 2013-3693

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

COORDINADORA DE PROJECTES >
Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >
Jon Gieré

DEPARTAMENT COMERCIAL >
Telèfon 972 46 29 29
comercial@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >
Eva Batlle
Telèfon 972 46 29 29
comercial@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >
www.gavarres.com
www.cadipetraforca.cat
www.alberes.cat
www.revistagirones.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

appec
editors de revistes i digitals

> Premi APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'



FOTO DE PORTADA: EN JOAN RUBIROLA
DE SERINYÀ AMB UN VEDELL DE
CAN SALA, MAS DEL VEINAT DE SANT
MARTÍ DE SANTA PAU.
AUTOR: PEP SAU.
AGRAÏMENTS: A LA TERESA I
A EN MIQUEL DE CAN SALA I A
L'AJUNTAMENT DE SANTA PAU

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS MOSSÈN SALVADOR PLANA

ANTONI M. RIGAU I RIGAU (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-11

ACTUALITAT

12-18

CONVERSA ERNEST COSTA

RAMON ESTÉBAN (TEXT) // PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

20-25

RETRAT DE FAMÍLIA ELS RIGAT DE TREGURÀ

MARTA MASÓ ESCOBIRÓ (TEXT) // PEP SAU (FOTOGRAFIA)

26-29

PERFILS

MATEU BUTINYÀ / ENRIQUETA VIGO

XAVIER XARGAY I MARTA MASÓ ESCOBIRÓ (TEXT)
JOSEP CURTO I PEP SAU (FOTOGRAFIA)

31-67

DOSSIER FIRES DE BESTIAR

ESTER CARRERAS I GUERAU PALMADA (COORDINACIÓ)

69-87

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES
GASTRONOMIA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

88-91

INDRET RIUDAURA

JOAN OLLER (TEXT) // SALVADOR COMALAT I JOAN OLLER (FOTOGRAFIA)

92-95

UNA MIRADA EN EL PAISATGE EL VOLCÀ CROSCAT

JOSEP VALLS (TEXT) // JOAN JUANOLA (FOTOGRAFIA)

96-99

A PEU

EL CASTELL DE COLLTORT

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

PEL TERRAPRIM DE L'EMPORDÀ

JOAN PONTACQ (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA CAFÈS

NÚRIA BATLLEM (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb el fotògraf i escriptor establert a Fontcoberta. ERNEST COSTA I SAVOIA (BESCANÓ, 1940) PORTA GAIREBÉ TOTA LA SEVA VIDA CAMINANT PELS PAÏSOS CATALANS, CAPTANT-NE EL PAISATGE AMB LA CÀMERA I DESCOBRINT-NE L'ESSÈNCIA A TRAVÉS DEL TESTIMONI DELS SEUS HABITANTS. AUTOR D'INFINITAT DE REPORTATGES, GUIES, COL·LABORACIONS AMB MITJANS DE COMUNICACIÓ, LLIBRES... L'ERNEST ÉS UN CONVERSADOR INCANSABLE QUE HA FET DEL CONTACTE AMB LA GENT L'EIX DEL SEU TREBALL, QUE ÉS TANT COM DIR DE LA SEVA VIDA.

RAMON ESTÉBAN TEXT
PERE DURAN FOTOGRAFIA

Ernest Costa

—Quants quilòmetres deu haver fet, caminant pel país?

—«No ho he calculat mai, és difícil de dir. Però pensa que des dels 11 o 12 anys, que és quan se'm va manifestar fort aquesta dèria de voltar el territori caminant, no he parat.»

—D'on li vindria l'afició?

—«Això sí que ho sé. Suposo que, d'una banda, és innat. Els records més antics que tinc tenen a veure amb la percepció del territori: el xipoteix amb l'aigua, la sentor dels pollancretes... Després hi va ajudar molt la gent de casa. Eren gent humil. El meu pare, fuster, i la mare, modista. Eren gent que s'estimaven molt el territori, hi estaven molt identificats. I a més, tant la mare com la seva germana, la meua tia, els agradava molt caminar. La tia feia excursions d'hores i

hores, era infatigable! El més important que vaig aprendre de la meua família va ser que en l'entorn no només hi veien muntanyes, arbres, rius... sinó que hi veien gent i els tenien un respecte extraordinari. Això em va marcar molt. D'altra banda, em van inculcar que de les persones se'n pot aprendre molt i molt.»

—Em té intrigat el seu segon cognom: Savoia. D'on ve?

—«Doncs no et puc pas contestar. Alguna vegada m'he dedicat a buscar-ho però fins ara no hi he pogut dedicar prou temps. Els Savoia van ser força itinerants, es desplaçaven molt. He reculat fins a la meitat del segle XIX i n'he trobat a Senterada, al Pallars. Però penso seguir investigant, quan ja no camini tant.»

RAMON ESTÉBAN. Olot, 1961. Periodista
PERE DURAN. Banyoles, 1967. Fotògraf



retrat de família La Fonda Rigà de Tregurà. LA HISTÒRIA D'AQUEST HOTEL-RESTAURANT DE LA VALL DE CAMPRODON, INAUGURAT EL 1971, ÉS SOBRETOT LA HISTÒRIA DE TRES GENERACIONS QUE HAN TREBALLAT PLEGADES PER ENGEGAR I TIRAR ENDAVANT UN NEGOCI EN UN ENTORN, EL DE MUNTANYA, QUE NO SEMPRE HA ESTAT FÀCIL. FINS FA NOMÉS CINC ANYS, AQUEST ESTABLIMENT NO TANCAVA CAP DIA DE L'ANY, NI PER VACANCES NI PER DESCANS SETMANAL.

MARTA MASÓ ESCOBAIRÓ TEXT
PEP SAU FOTOGRAFIA

Nissaga d'hostalers de muntanya

Posar un peu a la Fonda Rigà és notar la calidesa que desprenen aquells negocis que porten les famílies ben avingudes i orgulloses de saber que han arribat on han arribat fent una pinya. Entretenir-se a mirar les nombroses fotografies que pengen de les parets dels diferents menjadors i del bar de l'establiment ajuda a fer-se un primer retrat de la nissaga Rigat-Gardella. A les imatges més antigues hi apareixen els padrins, en Josep i la Conxita, que van ajudar tant com van poder la seva única filla, la Lola, i el seu gendre, l'Albert; ells van ser els que van obrir el negoci el 1971. En unes altres fotografies s'hi veu l'Albert i la Lola en alguns viatges per Europa. Unes escapades que van poder començar a fer sobretot quan els seus fills ja eren més grans i es que-

daven a càrrec del restaurant i l'hotel. En moltes, ell vesteix el mateix barret d'ales amples i to verdós, que ara s'exposa molt a prop de la barra, a tocar de la porta d'entrada a la cuina. Diu que se'l va començar a posar quan tenia 40 anys i que el porta tant si fa sol com si plou.

Sempre ha estat un home emprenedor i amb iniciativa, que encara ara –ja jubilat– rumia maneres per millorar o ampliar el negoci, o fins i tot per començar-ne de nous. Per això, no és estrany que mantingui ben gravat el consell que el seu pare li va donar de petit, quan encara anava a escola: «Aprèn a sumar i a multiplicar. Restar i dividir ja ho faran el altres per tu». Després vénen fotos de grup, fetes a finals dels anys 70 i 80, on hi surten els sis fills

del matrimoni en diferents etapes de la infantesa i la joventut, i finalment, les més recents, són les dels nens i nenes de la quarta generació.

La Fonda Rigà està situada a l'entrada del poble de Tregurà de Dalt. Amb unes vistes immillorables de la vall de Camprodon i amb Vilallonga de Ter als peus, és un punt de parada habitual per a molts excursionistes que enfilen cap a Coma de Vaca o el Balandrau, i també per aquells que volen resseguir amb cotxe o amb bicicleta la pista forestal que arriba fins a Pardines i Ribes de Freser. Una escultura de ferro de l'artista manresà Marzo-Mart titulada 'La parella' ens dona la benvinguda a la terrassa de l'establiment. A la placa s'hi llegeix que l'obra està dedicada a la Lola i a l'Albert i que la van col·locar

MARTA MASÓ ESCOBAIRÓ. Barcelona, 1972. Periodista
PEP SAU. Olot, 1963. Fotògraf

A dalt, una part de la família Rigat davant de la fonda de Tregurà; la Lola Gardella i l'Albert Rigat amb els seus fills Albert i Josep. A la dreta, la Lola feinejant a la cuina, i l'Albert regant el jardí.



M3

Cafè de can Casica a Sant Joan les Fonts. Podem veure la família que el regentava: l'Esteve Falguera, la Remei Nogué i el seu fill Josep; amb les seves ajudants, la Mercè Puntí i la Quimeta Campolier.

DATA: 1965
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: REPRODUCCIÓ
FETA PER L'AJUNTAMENT DE
SANT JOAN LES FONTS



M4

El Cafè Novedades en els baixos de la casa Gaietà Vila, al passeig de Miquel Blay d'Olot. Es va obrir l'any 1907 i va romandre obert amb el nom d'Snack Bar fins l'any 1973.

DATA: 1910
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DE LA GARROTXA. SERVEI D'IMATGES. COL·LECCIÓ
L'ABANS. CESSIÓ DE PERE AULINA TORONELL

DOSSIER FIRES DE BESTIAR

ESTER CARRERAS I GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

Tracte fet! [PÀG. 32]

ESTER CARRERAS [Sant Jaume de Llierca, 1964. Periodista]

700 anys de fires a Olot [PÀG. 34]

XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]

Els mercaders del bestiar [PÀG. 38]

RICARD SARGATAL [Santa Pau, 1972. Gestor cultural]

Els Picart de Montagut [PÀG. 40]

PEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

El Pinós de Valfogona [PÀG. 42]

JOAN CARRERES [Viladamat, 1976. Fotògraf i escriptor]

Per Santa Teresa, a Camprodon [PÀG. 44]

MIQUEL PERALS [Setcases, 1941. Enginyer de monts i economista]

La Tria de Mulats d'Espinavell [PÀG. 48]

ESTEVE CARRERA [Perpinyà, 1959. Periodista]

A Banyoles, per Sant Martirià [PÀG. 52]

JOSEP GRABULEDA [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

La granja més reivindicativa [PÀG. 56]

JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]

Els negociants de bestiar [PÀG. 58]

MIQUEL RUSTULLET [Banyoles, 1945. Tècnic de Cultura del Consell Comarcal del Pla de l'Estany]

JOAQUIM EJARQUE [Girona, 1946. Activista cultural]

La taverna de la parra [PÀG. 62]

GEMMA BUSQUETS [Banyoles, 1975. Periodista]

ALTRES REPORTATGES

**Regust de fira al celler Farré del Mas / Els drets de pastura de Rojà
Apa, anem cap a la fira! / Fent ninyol a cal Baster Pobre de Banyoles**
[PÀGINES 36 / 46 / 54 / 60]

DOMÈNEC MOLI / ESTEVE CARRERA / JOAN OLIVAS / ÀNGEL VERGÉS

PERFILS

Jaume Rius / Lluís Vila / Miquel Planells / Florenci Torrent / Miquel Martí
[PÀGINES 51 / 64 / 65 / 66 / 67]

ARIADNA GUASCH / ANDREU OLIVERAS / ANNA NOGUER / LAIA JUEZ / MARTA CARBONÉS



**Fira de Sant Martirià a la
plaça de les Rodes. Any 1910.**
PROCEDÈNCIA: Arxiu Comarcal
del Pla de l'Estany. Arxiu de
Complement de l'Arxiu Municipal
de Banyoles (autor desconegut).

Tracte fet!

Ester Carreras > TEXT

«L'estudi en profunditat de les causes de la proliferació de les fires agrícoles i ramaderes i la seva evolució i implicació dins la societat civil, vindria a demostrar que les fires són i han estat sempre, bàsicament, un acte de comerç i el centre d'atenció de tota mena d'actes que s'hi relacionen. Semblant recerca seria com parlar de la mateixa història de Catalunya tan identificada sempre amb el camp, el comerç i les celebracions populars. La seva vitalitat comercial, concretada, en part, en la xarxa de fires i mercats rurals, ha estat d'una gran importància per al país, ha configurat un símbol del seu sistema econòmic i s'ha emparentat amb el patrimoni nacional comú». Aquest és un breu fragment sobre l'evolució de l'agricultura que podem llegir en una ponència de finals del segle passat de la Institució Catalana d'Estudis Agraris.

Certament, parlar de les fires ramaderes és parlar d'un patrimoni que es remunta a l'edat mitjana i del símbol d'un sistema econòmic, en aquest cas emmarcat en l'economia de muntanya, que buscava en elles un instrument clau per a les transaccions comercials. Així van néixer les fires de bestiar. Algunes han desaparegut i la majoria de les que perviuen ben poca cosa tenen a veure amb els seus orígens perquè, com tot, els ha calgut reinventar-se per adaptar-se a les necessitats dels nous temps. No obstant, i sempre lligades al santoral, el calendari les manté vives amb d'altres atractius i formats. En aquest dossier presentem un recorregut per la seva història i evolució, parlem amb els seus protagonistes i ens endinsem, també, en aspectes de la vida social que sobretot a places i hostals es teixia al seu voltant.

La fira de Sant Lluç d'Olot commemora aquest any els seus set segles d'existència. L'itinerari per aquests 700 anys d'història, el pes que va tenir en l'economia local, el declivi que va viure el segle XIX i els canvis que l'han anat marcant, ho coneixem en l'article d'en Xavier Puigvert.

En Josep Grabuleda ens ressegueix la història de la fira de Sant Martirià de Banyoles –amb més de 600 anys– on a finals del segle XIX l'esdeveniment va viure una de les seves èpoques més esplendoroses, en escenaris com la plaça de les Rodes i dels Turers, amb xifres que s'apropaven als 5.000 caps de bestiar. La fira banyolina s'ha anat reinventant per incorporar nous atractius; un d'aquests reclams és la mostra de races autòctones, l'origen de la qual ens els relata en Jordi Nierga. El gir que la fira banyolina va fer durant els anys 70, organitzant per exemple, el primer concurs d'animals de peu rodó o bestiar rossam, el podem conèixer gràcies a en Miquel Planells, en Capa, amb qui ha parlat l'Anna Noguer.

«És un moment màgic», així descriu l'alcalde de Molló l'estampa de contemplar els prop de 300 cavalls, eugues i pollins baixant en llibertat per la muntanya. Amb ell i amb altres persones coneixedores i implicades en la Tria de Mulats d'Espinavell, com en Joan Pastoret, ha parlat l'Esteve Carrera. Les pastures de la muntanya de Rojà, que es remunten d'abans del Tractat dels Pirineus, són excel·lents per la regalèsia.

En Jaume Casas del Pinós de Vallfogona, una explotació ramadera plena de vida, ens explica com també a peu, de matinada i seguint el camí ral, els seus

avantpassats sortien de casa amb el bestiar esperançats de vendre'l a les fires de Ripoll o d'Olot. Ens ho descriu en Joan Carreres. També coneixerem, a través d'en Miquel Peral, la història de la fira de Santa Teresa de Camprodon, avui desapareguda, però que havia estat la més important de la població i rodalies.

Parlar de fires és parlar també de vida social i d'espais emblemàtics on s'hi aplegaven negociants o visitants per tancar tractes, fer els àpats... El celler Farré del Mas d'Olot, n'era un. De tot allò que s'hi vivia i s'hi menjava –molts recorden encara els xuixos farcits de crema– ens en fa una narració en Domènec Moli. A Banyoles, un centre neuràlgic era la taverna La Parra i la seva típica olor de pota i tripa; la Gemma Busquets ens ho relata.

En Ricard Sargatal ens fa un dibuix de la singular figura del tractant de bestiar i en Josep Vilar ens presenta els Picart de Montagut, una nissaga de tractants, que es va iniciar quan, des del cor de l'Alta Garrotxa, en Joan Picart, tip de masegar-se el cos per la dura feina de treballar a bosc, va veure en el bestiar un negoci de futur. Un dels trets més singulars en el negoci de compravenda d'animals era el valor de la paraula 'tracte', entès com aquell acord verbal sense cap paperassa pel mig i, per tant, carregat de confiança i que es respectava des del moment que s'acordava alguna operació. En són testimonis fidels negociants que han parlat amb en Joaquim Ejarque i en Miquel Rustullet.

En Quel de la Seca, en aquest cas negociant de porcs de les Planes, és un altre tractant que de la mà de Marta Carbonés ens evoca com les furgonetes varen suplir les tartanes pel transport i del temps en què a moltes cases dels pobles no hi faltava una cort amb dos o tres porcs. La Laia Juez ha parlat amb Florenci Torrent

de Sant Esteve de Llémena, que ens recorda com els pagesos feien els recorreguts a peu per anar a les fires, tirant pel dret «muntanya a través». En Jaume del mas Pratdevall de Santa Pau, criador de vaques de la raça llemosina, és un altre dels protagonistes del dossier que ens presenta l'Ariadna Guasch.

La mecanització al món rural duia implícita la desaparició del burro català. Preservar aquesta raça condemnada a desaparèixer no ha estat fàcil. Ens ho explica en Lluís de can Massot de Bosc de Tosca, propietari de l'empresa Rucs i Someres, amb qui ha parlat l'Andreu Oliveres. Ja no veiem burros feinejant, però sí amb altres funcions; ara són a fires i festes perquè hi passegin els més petits. I un ofici vinculat al món ramader, com era el de baster, també té el seu espai en aquest dossier; l'Àngel Vergés ha parlat amb la dona de l'últim baster de Banyoles, en Pere Frigola. Tampoc no hi falten personatges curiosos que es veien a carrers i places els dies de fira com els xarlatans. Ens en fa memòria en Joan Olivas 🐾



Un grup de ramaders i tractants de bestiar fent rotllana a la Tria de Mulats d'Espinavell. Any 2010 // FOTO: Joan Juanola.



Els mercaders del bestiar

ES RECONeixien ENTRE LA MULTITUD DE LES FIRES PER LA SEVA VESTIMENTA I ACTUAVEN D'INTERMEDIARIS ENTRE PAGESOS DELS QUE N'EREN AUTÈNTICS HOMES DE CONFIANÇA

Ricard Sargatal > TEXT

El mercader o negociant era una peça clau en la compra i venda de bestiar, entre particulars, a mitjans del segle passat i un dels personatges més esperats i vistosos de les fires ramaderes. Esperat perquè gràcies a ell hi havia —o no— negoci, i vistós perquè es vestien d'una forma ben característica per ser fàcilment reconeguts entre la multitud: acostumaven a posar-se una mena de casulla, casaca o brusa blava. De negociants de bestiar i de fires en parlem amb Joan Pastoret i Ventulà (Molló, 1950). En Pastoret, tal com el coneix tothom, porta tota la vida dedicat als temes agraris i ramaders a la Garrotxa i al Ripollès. Sempre enmig de pagesos, negociants, veterinaris, firaries... i al mateix temps entre vaques, vedells, eugues, pollins i tota mena de bestiar del qual n'ha esdevingut un gran expert.

En Pastoret té clar que l'objectiu de les fires ramaderes és avui el de difondre,

divulgar i fer conèixer la pagesia a persones que viuen a ciutats i pobles i que tenen poc contacte amb el món pagès. Però la raó de ser de les fires, al segle passat, era econòmic amb un veritable intercanvi de productes i de mercaderies; sobretot es procurava fer bons negocis. La persona clau per establir aquests negocis entre venedors i compradors, era el tractant. Les fires varen anar perdent importància a mesura que les vies de comunicació milloraven. Gràcies a les facilitats de mobilitat, el comprador podia anar directament a la casa de pagès a fer els tractes, «contactes que avui ja es fan en gran mesura per internet. Les coses han canviat molt d'aquells anys amb ara», diu en Pastoret.

El negociant era una figura necessària donada la idiosincràsia d'aquells temps. En Pastoret explica que «els pagesos eren gent solitària i poc oberta, molt poc amiga de donar explicacions

sobre els seus negocis a d'altres pagesos; no volien que el veí sapigués a quin preu havien venut». Donada aquesta manera de fer necessitaven un negociant de confiança que actués d'intermediari entre el pagès que havia fet criar el bestiar i el que el compraria per engreixar-lo i, després, vendre'l. Pastoret diu que ara l'actitud del pagès és ben diferent i que treballa cooperant i col·laborant per poder adaptar-se a les necessitats del mercat i dels consumidors.

El pagès, ja fos comprador o venedor, no es movia massa de la seva població. De tant en tant, assistia a alguna fira, els dies imprescindibles, i tornava cap a casa. Hi havia molta feina a fer, pocs mitjans i poques possibilitats per voltar. És per això que sovint desconeixia el que passava fora de les seves terres. El negociant, conscient d'aquestes limitacions, a més d'actuar a les fires, també feia visites a domicili. Amb aquests contactes les

Vista general del mercat de bestiar de la fira de Sant Lluç d'Olot. Any 1940.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Comarcal de la Garrotxa. Servei d'imatges. Col·lecció d'imatges de Josep M. Dou Camps (autor desconegut).

famílies pageses aprofitaven la visita del tractant per posar-se al dia del que passava més enllà dels seus territoris, era un veritable portador de notícies i rumors. Aquest contacte tan personalitzat motivava que cada negociant tractés sempre amb els mateixos pagesos; solia tenir doncs una xarxa de proveïdors i clients molt fidel. La relació es basava amb la confiança i la coneixença de molts anys «si no hi havia un dalta baix molt gran, durava per sempre.»

Gent de paraula. Pastoret explica que la confiança entre comprador, venedor i negociant feia que la part més important de tot negoci, el tancament del tracte, es fes de forma verbal, «no calia escriure cap document, una encaixada de mans i es complien els tractes sempre», subratlla en Joan, testimoni al llarg de la seva vida d'aquesta manera de fer tractes. El tractant, primer demanava el preu, després regatejava durant una estoneta, i finalment s'arribava a l'acord verbal i l'encaixada de mans que servia de signatura. L'objectiu de tot negociant era comprar barat i vendre car per tal de poder tenir uns bons beneficis en la transacció. Quan dues persones es posaven cara a cara per parlar seriosament i tancar un tracte s'adoptava una actitud fàcil de distingir i de detectar per la gent habituada a assistir a les fires. Amb l'acord tancat, el negociant treia de la butxaca una pinta i unes tisores. Amb la pinta pentinaven els cabells de la crinera de l'animal i amb les tisores en tallaven uns quants pèls amb una forma característica, com a marca de la casa, un senyal que indicava als altres firaires que aquell animal ja tenia propietari, que ja no calia que se'l miressin.

Per ser un expert negociant calia «tenir ofici», dedicar anys i anys a formar-se en aquesta feina. «Els que pensaven que no calia ofici, no se'n sortien», recorda en Joan posant exemples amb noms i cognoms. La majoria dels tractants de

bestiar han après l'ofici de pares o avis i moltes vegades han heretat clients i maneres de fer. Un bon negociant sabia —i els d'ara encara en saben— distingir si un animal gaudeix de bona salut, o esbrinar l'edat que té només amb un parell de repassades. Miren l'amplada de les espatlles, el coll; li obren la boca observant les dents, per saber-ne l'edat; amb el color i lluminositat del pèl poden saber si està sa o no; i altres indicadors que només s'expliquen de pares a fills i que els permet identificar amb molta exactitud a quina categoria pertany l'animal i, per tant, per quin preu el poden comprar i vendre. Alguns són experts en tot tipus d'animals, però l'especialització també ha arribat, per això trobem tractants de vaques i vedells, altres de cavalls i pollins, i d'altres especialitzats en races concretes.

En Pastoret coneix i ha conegut un bon nombre de negociants que tractaven —alguns encara ho fan— a la Garrotxa, al Ripollès o a la Cerdanya. Hi posa noms propis i ens parla d'un dels més emblemàtics com en Josep Jordà, en Capallera; també recorda en Miquel Bassets, dels Hostalets; en Met d'Oix; les famílies Picart i Delgà de Montagut i en Peric, també de Montagut; en Josep Pujol Moré, conegut com en Pitu Saiola, de Camprodon; en Tarra, també de Camprodon; l'Esteve Vila, de Rocabruna; en Bachellí, que havia sigut alcalde de Llanars; l'Eduard Pujol, de Vidrà; o en Peret del Terminus de Puigcerdà, que només de veure una vaca ja ho sabia tot d'ella. També, parla d'en Bernat Carrera i el seu fill Salvador de la Vall d'en Bas.

Fondes i hostals. Al voltant de les fires hi havia un seguit de negocis i oficis que rutllaven gràcies als intercanvis ramaders, és el cas dels ferradors, espasers, carreters, basters, corders, músics... però sobretot qui esperava a negociants i a pagesos, eren els hos-

tals i les fondes. Quan els pagesos arribaven a Olot tancaven els bestiar en corrals ja preparats, i després es dirigien a Can Xalegre on tot era a punt per «menjar un queixal i fer un son sobre la taula». Era la manera de recuperar les forces invertides en el trajecte, molt sovint fet de nit, a peu i per camins estrets i poc arreglats. En aquests hostals es refeien i si es coincidia amb algun negociant ja s'anava preparant el terreny per després tancar el tracte de manera més fàcil. En Pastoret explica que el pagès tenia molt d'interès en vendre tot el bestiar, no tenia cap ganes de tornar a fer el camí de tornada a casa amb algun dels animals que havia portat a la fira. Això, els negociants ho sabien i aprofitaven fins al final del matí o del dia per tancar els tractes, així, els pagesos amb ganes de vendre, ajustaven més els preus per aconseguir tornar a casa amb algunes monedes més i sense cap animal. Actualment, la majoria dels animals que hi ha a les fires són d'exhibició o de lluïment i és molt rar que allà, en aquell dia i espai, es produïxi cap venda important.

El món rural, ramader i agrícola ha patit uns canvis tan radicals ens els últims 70 anys que ha fet canviar tot allò que els envoltava. Quan la mecanització del camp va anar apartant els animals de les finques ja es va produir una primera davallada en el sector 🐾

En Joan Pastoret, en una imatge de fa uns anys, ens parla dels tractants de bestiar que ell ha conegut // FOTO: Arxiu Joan Pastoret.



El Pinós de Vallfogona

EN JAUME CASAS COROMINA ENS FA PARTÍCIPS DE LES ANTIGUES FIRES RAMADERES, ON ANAVEN ELS SEUS AVANTPASSATS, I DE L'EVOLUCIÓ DE L'EXPLOTACIÓ RAMADERA FAMILIAR

Joan Carreras > TEXT I FOTOGRAFIA

Venint d'Olot, al coll de Canes entrem en terres del Ripollès i del municipi de Vallfogona. Seguint en direcció a aquesta població, ben aviat i per sota la carretera, l'antiga N-260, hi trobem el mas el Pinós, encara a ple rendiment. Està situat a mig camí entre Olot i Ripoll i al peu de l'antic camí ral que unia les dues capitals de comarca passant per Vallfogona i Riudaura.

De les 47 explotacions agrícoles i ramaderes que hi havia a Vallfogona fa uns 35 anys, actualment només en queden 11. Un clar i inequívoc exemple més de la inexorable agonia que pateix l'agricultura i la ramaderia arreu de les nostres contrades.

El Pinós és una d'aquestes explotacions que segueixen plenes de vida, amb present i futur, venint d'un passat que dóna sentit a tot plegat. Avui, al capdavant de la propietat hi trobem a en Jaume Casas Coromina i a la seva muller, l'Adelaida Canal. I, per sort, ara mateix tenen el relleu assegurat amb el seu fill que, seguint la tradició familiar, també es diu Jaume com el seu pare i el seu besavi. En Jaume fill, té la clara i ferma convicció de continuar tirant endavant l'explotació ramadera familiar, dedicada a la ramaderia bovina i en concret a la cria de la raça bruna dels Pirineus. Una decisió ben lloable ja que és imprescindible que hi hagi noves i joves generacions perquè la pagesia i la ramaderia puguin seguir endavant.

Per arribar fins avui, en Jaume pare ens explica amb tot detall el passat de la família i de la casa. La seva família es va establir al Pinós l'any 1901, provinents del mas Serradell de Campdevàrol. El seu avi va néixer en aquest meravellós mas de Vallfogona, l'any 1904. Amb el pas dels anys, deixarien la seva condició de masovers per passar a ser-ne propietaris. Un mas ple de vida i activitat, amb els avis, pares, oncles, dones, pastors, vaquers, mossos... Hi arribaren a viure 15 persones a la casa, a les quals s'hi afegien 8 o 10 segadors vinguts de Mieres i Santa Pau durant dues o tres setmanes de la temporada de sega.

Per fer-nos una idea de les notables proporcions de la propietat, amb paraules de l'avi d'en Jaume, en sortien «setze cents cavallons», a part de «vint-i-cinc sacs de fesols i vint vagons de patates». Una autèntica unitat agrícola i ramadera autosuficient. I així s'anirien succeint les diferents generacions.

L'avi i els oncles-avis d'en Jaume Casas –en Jaume i en Miquel, pastors de la ramada que es feia a l'estiu a la Gran Jaça, a la muntanya d'Ogassa, i provinents també del mas Serradell– eren els qui anaven a les antigues fires ramaderes de tardor. És el moment en què es tanca el procés d'anada a muntanya –als pasturatges d'estiu– dels ramats transhumants, que a començament de tardor tornen a la terra baixa a cercar climes més benignes.

A les fires és on hi havia el tracte i l'intercanvi de bestiar: equí, boví, oví i porcí. Per això, la tardor, al mes d'octubre sobretot, concentrava nombroses fires de pastors i ramaders. Les fires actuals són reminiscències de les antigues, però han perdut el seu autèntic i ancestral sentit i significat.

La gent del Pinós participava sobretot a les fires de Ripoll –se celebrava la diada de Santa Teresa, el 15 d'octubre– i d'Olot –el dia de Sant Lluç, el 18 d'octubre–. Esporàdicament, també podien anar a la de Ribes de Freser –el 14 d'octubre– i a la de Girona –per Sant Narcís, el 29 d'octubre–, però ja els quedaven més lluny. Avui, amb els mitjans de transport motoritzats de què disposem, aquestes distàncies ens semblen irrisòries. Però a l'època que estem parlant, a les primeres dècades del XX, tots els desplaçaments es feien a peu i superar les distàncies no era una tasca gens fàcil.

Seguint l'antic camí ral. Els dies de fira, de matinada, l'avi i els oncles d'en Jaume sortien a peu de casa amb el bestiar que volien dur a vendre; s'en-caminaven, doncs, cap a Ripoll o cap a Olot. Amb les vaques, els vedells i els godalls seguien en tot moment el traçat de l'antic camí ral, que amb les modernes vies de comunicació actuals avui resta gairebé en l'oblit. Un cop a vila, col·locaven el bestiar al lloc acostumat on es feia la fira i es trobaven amb altres



pagesos i ramaders vinguts de la rodalia i també de Vallfogona mateix, com podien ser la gent dels masos de Tolosa o de Piella. I es trobaven, sobretot, amb els mercaders i negociants – com en Nitius de Sant Joan de les Abadesses i el Duc de Riudaura – vinguts d'arreu per valorar el bé de Déu de bestiar.

Entre els mercaders i els pagesos no hi faltava mai el regateig per comprar, el uns, al millor preu, o per treure'n el màxim de benefici, els altres.

Si no hi havia acord, un cop acabada la fira, els pagesos s'havien de tornar a endur el bestiar cap a casa i esperar més sort a la propera fira, amb l'esperança que podrien vendre'l per cobrir les necessitats de la casa i de la família. Si, per contra, entre el venedor i el comprador hi havia una bona entesa i el preu acordat satisfia les dues parts, es tancava el tracte amb una encaixada de mans. Aquest acte, certificava la compra-venda com si fos una

acta notarial. En aquell temps, la paraula donada tenia tot el valor.

Amb els diners fets amb el bestiar venut, els nostres amics del Pinós podrien comprar algun bou o bèstia de peu rodó que necessitessin. En aquella època, sense els tractors ni la maquinària actuals, el bestiar de peu rodó –eugues, matxos, mules...– era molt valorat i imprescindible per poder dur a terme les feines del camp, com llaurar, batre... Si no en necessitaven, podrien estalviar els diners per al manteniment de la casa.

Concursos de bellesa bovina. L'esplendor de les fires va durar fins a principis dels anys 60, quan van aparèixer els primers camions. Amb el pas dels anys les fires han perdut la seva antiga importància: el bestiar ja no es transporta a peu i els tractes amb els mercaders es fan a la muntanya, al domicili o mitjançant qualsevol altre canal. Avui, segueixen celebrant-se les antigues fires a les dates assenyalades, però són més una activitat turística i comercial que no pas una activitat purament ramadera.

Amb el pas dels anys, l'activitat al Pinós també ha canviat i s'ha reorientat, per adaptar-se a les noves necessitats. A partir dels anys 1997-98, en Jaume Casas va començar a participar amb les vaques en concursos de bellesa bovina, obtenint nombrosos premis i reconeixements, per exemple, als concursos de Ribes de Freser i de Sant Joan de les Abadesses.

Recentment, sota l'empenta d'en Jaume Casas fill i gràcies als seus estudis en ciència i salut animal –especialitzat en qualitat d'aliments d'origen animal–, han engegat un projecte de comercialització directa dels animals criats a la pròpia explotació –vedelles i porcs– i que pasturen lliurement pels entorns del mas: coll de Canes, Plafalgars, Planissars... Ofereixen un producte diferent i d'alta qualitat. Molta sort i per molts anys! 🐄

A dalt, en Jaume Casas, a coll de Canes, amb la vacada i un semental en primer terme. A baix, una imatge de principis dels anys 1940, on podem veure, drets, el nen Pere Casas Sitjar, en Jaume Casas Colomer –pare i avi d'en Jaume Casas Coromina– i alguns membres de la família Maideu de Ripoll // PROCEDÈNCIA: Família Casas-Canal.



La Tria de Mulats d'Espinavell

EN LA BELLA ESTAMPA DE CONTEMPLAR PROP DE 300 CAVALLS, EUGUES I POLLINS, BAIXANT EN LLIBERTAT MUNTANYA AVALL RAU L'ÈXIT QUE TÉ AQUESTA CONCENTRACIÓ DE BESTIAR

Esteve Carrera > TEXT

De fires ramaderes n'hi ha moltes i en molts punts del país i, amb tota probabilitat, generen molt més volum de negoci en la compravenda de bestiar que no pas la d'Espinavell. Sens dubte però, la Tria dels Mulats d'aquest racó de la vall de Camprodon és única i aquesta condició li ve donada perquè l'estampa que ens ofereixen uns 300 cavalls, eugues i pollins baixant en llibertat per la muntanya i creuant el riu Ritort per reagrupar-se a les Planes d'Espinavell no es pot veure enlloc més. «És un moment màgic i és el que, de fet, explica l'èxit d'aquesta fira», diu convençut Josep Coma, alcalde de Molló.

Ara la fira l'organitza l'Ajuntament, però molt abans de ser la manifestació d'èxit assolida d'uns anys cap aquí tenia una clara funció ramadera. Té lloc en el moment de l'any en què els ramaders d'eugues, han de treure les cries, els pollins o mulats, com diuen a Molló.

Al juny, per sant Joan, els ramaders han pujat el bestiar a les pastures d'estiu: a la muntanya de Rojà—al Conflent, a l'altra banda de la frontera—, però també a les mateixes muntanyes de Molló, de Setcases, de Llanars o Camprodon. «Per anar bé, les cries han de néixer cap al març, de tal manera que quan pugen a les pastures d'estiu els po-

llins tinguin dos o tres mesos», explica Joan Pastoret, tot un referent del sector de la ramaderia equina.

Pels voltants de sant Miquel, el bestiar torna a baixar de les pastures d'estiu i al cap d'uns dies, el 13 d'octubre, per sant Eduard, es reagrupa tot aquest bestiar equí a les Planes d'Espinavell. Els pollins llavors ja tenen entre 6 i 7 mesos i és el moment, doncs, de vendre'ls i cal separar-los de les mares. D'aquí ve la funció ramadera inicial de la Tria dels Mulats d'Espinavell: reagrupar els escamots en un mateix espai per triar el bestiar. Tant Josep Coma com Joan Pastoret, coincideixen en comentar que

L'arribada dels mulats i pollins, creuant el Ritort, a les Planes d'Espinavell. Any 2010 // FOTO: Joan Juanola.

antigament a Espinavell no s'hi feia negoci, aquest no n'era l'objectiu, sinó només la tria. Després de sant Eduard, cada ramader portava els seus pollins al mas, per posteriorment intentar vendre'ls a d'altres fires: a Camprodon, a Olot per sant Lluc, o per sant Martíria a Banyoles, al novembre.

L'evolució. Amb el pas dels anys però, ramaders i tractants de bestiar van coincidir en creure que seria més pràctic i útil per ambdues parts que els tractes ja es fessin directament a Espinavell, per sant Eduard, aprofitant que allà hi havia tot el bestiar reagrupat. Va ser així com, el que inicialment havia estat només una tria de mulats, va acabar evolucionant per acabar convertint-se en una tria i fira de pollins.

El desenvolupament d'aquesta manifestació ha seguit al llarg dels anys amb el mateix esquema: l'arribada del bestiar –uns 300 caps entre cavalls, eugues i pollins– en un camp municipal, a les Planes d'Espinavell. Un cop aquí, cada ramader tria el seu ramat o escamot i intentarà vendre els seus pollins al millor preu. Si es pacta algun acord, a la tarda se separen les cries de les mares. Les cries venudes les carreguen en un camió i se les emporta el tractant.

Les que no s'han venut les portaran a les masies corresponents. Amb tot «el més probable és que tots els pollins es venguin el mateix dia de sant Eduard», diu Pastoret. Aquest és el cicle i així ho viuen els ramaders, però Joan Pastoret no vol deixar de comentar que el moment que les cries venudes són separades i carregades en un camió «és el més trist de la fira; a vegades les eugues encara són allà i veuen marxar els camions. Si veiessis com es posen», lamenta.

En temps pretèrits els pollins venuts es destinaven bàsicament a les feines del camp. «El cavall pirinenc català

37
edició

fira
**sant
Martirià**

13, 14 i 15 de novembre
de 2015

BANYOLES
Parc de la Draga

*Per gaudir del món del
cavall i conèixer les
races autòctones dels
Països Catalans*



CONCURS I EXPOSICIÓ
DE BESTIAR ROSSAM

FIRA MULTISECTORIAL
FIRESTANY

MOSTRA DE RACES
AUTÒCTONES
DELS PAÏSOS CATALANS

FIRA DEL DIBUIX
I LA PINTURA

MERCAT D'ARTESANIA

RAÇA-TAST AMB
PRODUCTES AUTÒCTONS

Per a més informació:
Oficina de Turisme
tel. 972 58 34 70
www.banyoles.cat/turisme
www.firasantmartiria.com

Turisme Banyoles al  

Organitzador:


Col·laboradors:



Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Aquicultura i Medi Rural





Els negociants de bestiar

ELS TRACTES, ELS ACORDS VERBALS SENSE PAPERASSA, EREN SUFICIENTS PER LES OPERACIONS DE COMPRA-VENDA; AMB UNA ENCAIXADA DE MANS N'HI HAVIA PROU

Joaquim Ejarque i Miquel Rustullet > TEXT

Més d'una vegada hem defensat que els oficis no desapareixen mai del tot. Les circumstàncies socials de cada època fa que vagin canviant per adaptar-se a les necessitats que van sorgint en cada moment històric. Els negociants de bestiar formarien part d'aquestes feines que el progrés ha transformat substancialment. Aquells negociants d'abans que havien anat de casa en casa amb la tartana, la moto, la llibreta i el llapis per comprar alguns porcs o vedells han deixat pas als grans tractants que ara, amb el telèfon mòbil o l'ordinador, acorden les compres a l'engròs a països europeus.

Lluís Corominas (Cornellà del Terri 1926-2005). Va néixer al veïnat de Ca l'Ànima, de Sords, i va anar a estudi fins a l'edat d'onze anys. A partir de llavors

es va haver de començar a espavilar pel seu compte, primer en un treball a Viladasens, a casa d'uns familiars. Poc temps després ja va aprendre l'ofici de negociant amb el seu pare i sobretot al costat del germà gran, en Jaume. L'any 1953 es va casar amb l'Antònia Monjó Plana, una dona que li va fer costat sempre. Justament ha estat ella i les seves filles Gràcia i Rosa, les qui ens han explicat detalls i anècdotes de l'ofici que feia el seu marit i pare, Lluís Corominas.

Els primers anys, com sol passar en moltes feines, foren els més durs per tirar el negoci endavant. Recorda com amb en Jaume, el seu germà, es desplaçaven en una moto Guzzi per anar a diferents pobles com Navata, Llers, Viladasens, i altres de més a prop, a l'entorn del que ara és el Pla de l'Estany, com

can Pujol de Santa Llogaia, can Motes d'Ollers, i a ca l'Ayats i ca l'Oliva, de Vilamarí. I també solien anar més prop de casa seva, a Sords i a can Formiga de Pont-xetmar, per inspeccionar el bestiar en els corrals.

En Lluís es va especialitzar en la compra i venda de porcs, encara que també en certes ocasions havia tractat amb animals de peu rodó, el bestiar rossam, matxos, burros i algun cavall. Per aconseguir bons cavalls va anar alguns anys a comprar-ne a la fira d'Espinavell, molt abans que es transformés també en un reclam turístic. L'Antònia ha fet memòria quan en Lluís hi anava el mes d'octubre i arribava entusiasmat d'haver contemplat aquells animals tan esplèndids, cavalls, eugues i mulats, «un veritable espectacle», li explicava el seu ma-

A l'esquerra, en Lluís Ametller va començar l'afició i tracte amb els animals de ben jovenet. En aquesta imatge, de cap a l'any 1944, el veiem a la festa de Sant Antoni, a la plaça de les Rodes de Banyoles // PROCEDÈNCIA: Col·lecció família Ametller-Costabella. A la dreta, en Lluís Corominas vestit amb americana, corbata i armilla per la festa de Sant Antoni Abat, a Cornellà del Terri // PROCEDÈNCIA: Col·lecció família Corominas-Monjó.

rit. Quan manejava amb aquesta mena d'animals era el moment de vestir-se amb la bata negra, una mena d'uniforme ben característic dels negociants, curta i folgada que no limités cap moviment a l'hora d'haver de remenar el bestiar, una bata que l'Antònia va conservar durant anys.

Malgrat que en determinades ocasions els negociants podien intervenir en la compravenda de qualsevol tipus d'animal—vedells, vaques, xais, cabrits—el cert és que tots s'acabaven especialitzant en una classe o altra. En Lluís comprava godalls que amb una furgoneta Citroën —anys després amb una camioneta— traginava a les fires o mercats setmanals de Banyoles, Girona i Figueres, les poblacions on feia les seves operacions més habituals. Era en el marc d'aquestes trobades quan els tractants de bestiar aprofitaven per intercanviar informació o simplement fer petar la xerrada al voltant d'una taula. L'àpat de l'esmorzar els podia servir de dinar. Menjaven de manera copiosa: trinxat amb cansalada, embotits, peus de porc, galtes de xai, sang i fetge, pota i tripa... menges, algunes de les quals, han quedat completament en desús. Tiberis, en definitiva, que han format part de la cuina d'una generació de persones acostumades a menjar molt i fort per afrontar sovint un treball de més esforç físic que no pas el d'ara. A Banyoles solien anar a la fonda La Parra i a Girona, a La Llarga. Excepcionalment, en Lluís també havia anat a Molins de Rei a vendre porcs, en una fira que tenia lloc el mes de febrer, a l'entorn de la Candelera, ha rememorat la seva dona.

També emplenava granges a qui li demanava. Més d'una vegada havia posat 300 o 400 porcs a granges de l'Anton Prat, una quantitat important en la dècada dels 60 i 70. A les granges porcines prenia molta

importància i, de fet, era especialment necessari tenir molta cura en matèria sanitària per evitar possibles contagis. Una manera de fer-ho, era equipar-se amb un calçat exprés —que es posava i treia a l'entrada i sortida de la granja fumigat amb calç— per evitar que es pogués escampar la temible pesta porcina. La Rosa Corominas, la filla petita d'en Lluís, comenta que: «Amb el tema sanitari el pare era molt estricte. En els anys que va existir la Guia sanitària pel transport del bestiar mai es descuidava de fer-la, ja fos a través del veterinari Massanellas o d'en Bramon.»

L'Antònia evoca també aquells moments en què el seu marit tenia interès en què el fill mitjà, l'Esteve, seguís l'ofici del pare. Aquest, després d'algunes esporàdiques incursions al costat del pare com a negociant, va decidir finalment seguir la carrera de veterinari.

A molts pobles que celebraven la festa de Sant Antoni Abat o dels burros, els negociants sempre formaven part de l'organització de la diada. En Lluís no en va ser cap excepció. Com a paborde, va participar durant una llarga època i de manera activa, amb la comissió de Cornellà del Terri que s'encarregava dels actes d'aquell dia tan assenyalat per tots els qui tenien una feina relacionada amb el bestiar. L'Antònia, recorda molt bé com el capellà, per fer la benedicció, es posava cap a cal Metge,

a la plaça Major, i com els animals passaven per davant seu.

En Lluís fou un bon seguidor del programa radiofònic d'en Maurici Duran, ens ha recordat la Gràcia. Volia estar informat tant dels preus del mercat del bestiar com disposar de les referències agrícoles, donat que complementava la feina de negociant amb l'engreix de vedells i porcs i sobretot amb el treball dels camps de blat de moro i el cultiu dels alls que tenien per les rodalies de casa seva. L'Antònia explica que s'havia de cuidar de cosir i rentar la roba als temporers que contractaven i que venien del sud d'Espanya per la collita de l'all.

Lluís Ametller (Banyoles, 1928-2007). De ben jovenet al costat del seu pare, Miquel Ametller Portella, aprengué les habilitats de l'ofici de negociant de bestiar. Han estat quatre generacions seguides, del besavi al besnét, els que han treballat en aquest negoci. En Lluís Ametller Masó, en Metlla, el nét d'aquesta nissaga, tot i que es va especialitzar en cavalls i porcs, també feia operacions amb altres animals. Avui, amb la col·laboració de la seva vídua, Lourdes Costabella, la filla Carme, i el fill Miquel —el besnét que durant uns anys també continuà el llinatge dels Ametller com a negociant— hem conegut altres experiències d'aquest ofici.



En Lluís Corominas amb la furgoneta que va utilitzar per transportar bestiar. Anys 70 // PROCEDÈNCIA: Col·lecció família Corominas-Monjó.

La taverna de la parra

EL RELLOTGE DE SOL I LA PARRA DE LA FAÇANA IDENTIFICAVEN AQUESTA FONDA DE LA PLAÇA DE LES RODES; L'AMBIENT DE FIRA I DELS DIES DE MERCAT ES NOTAVA A L'HORA DE DINAR

Gemma Busquets > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

El pas dels anys, els canvis dels temps s'endevinen a la plaça de les Rodes que és, amb tota probabilitat, un dels centres de la vida social banyolina que, per culpa de la remodelació urbanística, més s'ha transformat. Els dimecres recupera l'essència de plaça, d'espai concorregut, amb les parades de mercat. Alguns banyolins recorden, però, que a la Rodes –tal i com s'hi refereixen– s'hi havien instal·lat els cavallets i les parades de la festa major i durant dècades el bestiar de la fira de Sant Martíà; la gent de la comarca hi portaven mulats criats o recriats i s'hi venia, sobretot, bestiar rossam i vedells. Ara, la mainada s'entreté en els gronxadors, i animen la tarda, mentre s'omplen les taules a les terrasses dels bars.

I és que a la Rodes s'hi conserva també un altre esperit, el de punt de

trobada i de reunió i que és el que representen les fondes amb pòsit d'història, amb generacions familiars al darrere, i que, en certa manera, són identitàries d'una època. Aquest és el cas de La Parra –ara restaurant, però que antigament era una taverna– on s'hi citaven els negociants per enllestir tractes, dels que es compten els bitllets sobre la taula, amb les estovalles a punt per dinar, i que es tanquen amb un esmorzar de forquilla i ganivet. La Parra ha sobreviscut a les modes dels pubs; i és que a les Rodes va tenir també un ambient de nit: durant els anys 80 i 90 va ser centre d'oci nocturn per a una altra generació de banyolins amb locals com El Sol o el Black Bass. La Parra no és l'única fonda que ha continuat fins ara, posant-se al dia. També a la mateixa zona, però a la placeta del Carme, hi trobem Can Xabanet.

Moltes tardes, mentre mares i fills balandregen, la Remei Vilas Ramis, s'ho guaita des d'una de les taules instal·lades a la terrassa de La Parra. Amb 90 anys, ha vist tots aquests canvis a la Rodes. Nascuda en una altra placeta emblemàtica de Banyoles, a la plaça de la Font, la Remei és filla de can Japet, una de les fleques més antigues de Banyoles. De faccions dolces, la seva cara conserva encara la memòria viva;

la de la bellesa de la joventut. «De nena, el meu avi em va regalar una bicicleta i anava a repartir pa integral per les cases, en aquella època era l'única fleca de Banyoles que en feia», rememora la Remei. Els records d'infància són els que marquen i es fan més vius quants més anys es compleixen. Així, té molt present la cara d'alguns destacats prohoms banyolins que, de petita, tenia vistos d'esquitllentes, quan entrava en la privacitat de les cases per repartir el pa. «Tenia 12 anys quan va esclatar la guerra», m'explica. I es va casar amb 26 anys –«una mica tard, per l'època», diu rient– i, com moltes dones de la seva generació, es va casar també amb el negoci del marit.

La Parra l'havien posat en marxa els avis, i la Remei i la seva sogra s'encarregaven de la cuina de l'hostal; «En Lluís, el meu home, treballava d'electricista. I recordo que sempre venia molta gent a menjar», explica la Remei, i per la fira de Sant Martíà, encara més: «Haviem arribat a tenir 90 dispesers, nois que venien de pagès, de la comarca, i s'apropaven a Banyoles amb bicicleta; els comensals es repartien en torns, perquè començàvem a servir dinars a les 12 del migdia i fins que acabàvem... hi havia dos menjadors», conclou la Remei.

Una trobada entranyable. L'historiador i cronista local Antoni M. Rigau i Rigau descriu la fira de Sant Martíà



La Remei, amb els seus 90 anys ben portats, posant davant de La Parra, a la plaça de les Rodes de Banyoles.



xai, galtes de porc, vedella amb bolets... i sempre hi havia cigrons o mongetes», relata la Remei. Els dimecres també era el dia de l'arròs setmanal i els diumenges tenien plats de peix: sèpia amb pèsols, lluç amb calamars i una segona ració d'arròs, un clàssic de l'oferta gastronòmica dels hostals i tavernes del país. La Remei i la seva sogra s'encarregaven de la cuina, però tenien altres dones que les ajudaven. La feina era sobretot amb esdeveniments puntuals com la fira però també els dies de mercat setmanal.

L'ara restaurant conserva encara la parra adornant la porta d'entrada, «de raïm moscat», es-

pecifica la Remei, i de la que pren el nom. «Amb les obres se'ns va morir una part, però la parra cobria tota la façana». Es manté el rellotge de sol, un altre element símbol del pas del temps però senyal identitari tot i la remodelació tant de l'oferta de la cuina com de La Parra. «El meu fill, en Joan, ara fa un altre tipus de cuina, de coure al moment... jo ja vaig penjar el davantal», explica. També ha canviat el tipus de comensal de La Parra, que continua tenint, però, una parròquia fixa. És el cas del cineasta Albert Serra, habitual dels sopars quan és a Banyoles. La Remei en recorda l'última visita per celebrar un aniversari: «Éren una bona colla que feien prou xerinxola». Avui, el restaurant també acull exposicions i retrospectives d'artistes locals.

La plaça de les Rodes ha canviat: «Abans, com que les cases de la plaça no tenien era, els veïns treien el que collien de l'hort per fer-ho assecat al sol», recorda la Remei. Ara, són clients de les terrasses els que prenen el sol a l'hora de l'aperitiu, o s'aprofiten les últimes ullades del dia a l'hora de berenar i la mainada s'entreté en els gronxadors.

com una trobada 'entranyable': «El tragí incessant; el brigit de les converses; els mugits, els brams i els renills, les olors aspres, agres i càlides de fems i suors; balenada confortant de les castanyes calentes; la fumèria agressiva dels caliquenyos i l'aromàtica dels branquillons que flamejaven sota la paella torradora; els crits dels mossos, la xerrameca dels xarlatans, la cantarella dels torronaires i els 'avellanaires'». En els seus millors moments, la fira de Sant Martíà havia concentrat milers de caps de bestiar rossam, bous, vaques o vedells a la plaça de les Rodes. Entre els anys 40 i 60, se celebrava el 24 de novembre i els actes religiosos incloïen ofici de bon matí al monestir de Sant Esteve i rosari al puig de Sant Martíà. A la Rodes hi havia el bestiar i a la tarda es tocaven sardanes a la plaça Major. En un article a la revista *Horizontes* del 30 de novembre de 1964 es destaca els canvis al món rural, amb la mecanització de l'agricultura, i com les màquines prenen protagonisme a la part ramadera: «La feria esta vez en domingo, fué muy concurrida y el ganado afluyó a la plaza de las Rodas, tratándose de una de las mejores del calendario Regional. Si bien en esta ocasión, notóse mucho la afluencia de ma-

quinaria agrícola que atrae las miradas dels 'firatons'». Ja a finals dels 70 en un altre article a la *Revista de Banyoles* es posa en evidència la decadència de l'antiga fira i la necessitat de repensar-la. Amb les obres de la plaça de les Rodes, el 1991, la fira deixarà aquest emplaçament per instal·lar-se al Parc de la Draga.

Tot el dia a la cuina. Els anys que la fira de Sant Martíà es va concentrar a la Rodes i zones adjacents com els Turers, l'ambient de fira es palpava sobretot a l'hora de dinar, amb cues davant les fondes de Sant Antoni, Can Banal, Can Comas, Can Bernat, La Parra, Can Gasparic... i per les mestresses de La Parra, l'hora de dinar suposava moltes hores a la cuina, el dia abans per preparar el menú, i des del matí a primera hora. «Tot el dia a la cuina», rebla la Remei que encara ara recorda el menú dels dies feiners i del dia de mercat: «Pelàvem una saca gran de patates, posàvem els cigrons en remull i preparàvem les verdures per dues olles d'esquella; els plats eren de cuina d'estofat». Així, a La Parra s'hi podia trobar: «Cap i pota, peus de tocino, galtes de

La Remei Vilas, a la dreta de la foto, acompanyada per la Catalina i l'Angeleta, a la cuina de La Parra preparant el picat per fer canelons. Anys 60 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Lluís Soler.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > CAFÈS



M5

Clientela a la terrassa del Cafè Europa, actual Restaurant Cafè Europa, a la plaça Major d'Olot.

DATA: 1950-1959

AUTOR: JOAN FAJULA SOLER

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DE LA GARROTXA. SERVEI D'IMATGES. FONS JOAN FAJULA SOLER

M6

El Cafè Sport d'Olot, actual Bar Cafè Sport, al passeig de Miquel Blay. Propietat de la Societat FADYC –Fomento de Actividades Deportivas y Culturales– que reunia la gent que practicava escacs i pesca esportiva. Hi podem veure en Joan Culebras amb un client.

DATA: 1960-1969

AUTOR: JOAN ANTONI

SATORRE TOMÀS

PROCEDÈNCIA: FAMÍLIA
CULEBRAS VALERA



PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

El Parc de Pedra Tosca [pàg. 70-71]

EMILI BASSOLS [Olot, 1965. Biòleg]

PATRIMONI ARQUITECTURA

Sant Vicenç de Camós [pàg. 72-73]

GUERAU PALMADA [Banyoles, 1974. Historiador de l'art]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El castell de Rocabruna [pàg. 74-75]

BIBIANA AGUSTÍ [Olot, 1962. Arqueoantropòloga]. DOLORS CODINA [Ripoll, 1970. Arqueòloga]

PATRIMONI HISTÒRIA

Nens austríacs a la Garrotxa [pàg. 76-77]

ANTONI MAYANS [La Vall de Bianya, 1958. Arxiver]

PATRIMONI HISTÒRIA

Curses de motos pel mig d'Olot [pàg. 78-79]

JOAN SALA [Olot, 1949. Historiador de l'art]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Llapart de Matamors [pàg. 80-81]

JOSEP GRABULEDA [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

PATRIMONI GASTRONOMIA

Poltre amb trumfes de la Vall [pàg. 82-83]

JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]



PATRIMONI FAUNA

El tudó [pàg. 84-85]

JOSEP M. MASSIP [Banyoles, 1948. Naturalista i escriptor]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

Perill, plantes medicinals! [pàg. 86-87]

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]

Curses de motos pel mig d'Olot

A mitjans del segle passat, aquestes proves urbanes per la ciutat permetien trencar amb la rutina diària dels matins dels diumenges; ho coneixerem de la mà d'en Tomàs Morchón

En aquelles dècades de mitjans del segle XX la vida a les poblacions sovint era trista i monòtona. No era estrany, doncs, que quan es feia un espectacle gratuït al carrer com a escenari s'hi aplegués un bon nombre d'espectadors. Esdevenia una de les poques possibilitats que es presentava per sortir de la rutina diària.

Un d'aquests espectacles eren les curses amb motocicleta que s'organitzaven en diferents poblacions, i que visques ara amb la perspectiva dels anys ens sorprenen sobretot el fet que no reunien cap de les mesures de seguretat que ara semblen elementals. No es comptava amb cap sistema de protecció ni pels viants ni pels motoristes, com mostren les imatges, on hi podem veure la gent amuntegada al llarg dels carrers. Només s'instal·laven unes bales de palla en alguns revolts, per tal d'amortir la patada que es podia fer algun motorista, i també per protegir a l'encuriosit, tot i que de fet l'emparament era ben fràgil. El públic es col·locava en qualsevol dels espais del circuit, fins i tot alguns gosaven veure l'espectacle situats al da-

vant de les tímides proteccions. Certament, si no passaven accidents era per pura casualitat.

Per parlar de les curses olotines hem anat a trobar a un dels pocs actius participants que hi van córrer. És en Tomàs Morchón i Mató que va córrer amb diferent tipus de màquines. En Tomàs va néixer a Guils de Cerdanya, l'any 1936, on el seu pare –que era guàrdia civil– hi estava destinat. Aquesta condició del pare el va portar a viure més tard a altres pobles propers a la frontera com Puigcerdà, Camprodon, el Pertús, o la Jonquera.

L'inici de l'afició. Al Pertús va conèixer un home amb qui compartia moments de pesca i les estones junts, i que va acabar derivant en una amistat. En Tomàs deuria tenir uns 10 anys quan l'home li va regalar, per Reis, un Mecano. A aquell obsequi li deu l'inici de la seva professió i, alhora, la seva principal afició que encara manté ben viva. Aquell Mecano li va obrir un món de possibilitats i des de llavors, comenta, no ha deixat de tocar qualsevol cargol que pogués manipular.

La família d'en Tomàs es va establir a Olot l'any 1951, un altre destí patern, on ell va entrar a treballar d'aprenent en un garatge, el Modern, desaparegut des de fa temps. Un conflicte amb l'amo va motivar que marxés a Llançà –població que ja havia estat un anterior destí del seu pare– i on va treballar de sabater un curt període de temps. No era la feina que volia. Al cap de pocs mesos va tornar a treballar

al Modern on cargolava i desmuntava peces de motors fins que als voltants de l'any 1953 va entrar a can Domènech, una empresa que va esdevenir puntera anys més tard –esdevinguda la Sincron– i que a la ciutat es coneixia com a can Torres Manyà.

La primera cursa. En Tomàs ha treballat també en altres empreses i tallers del ram. A mitjans dels 50 ho va fer a l'Auto Record, on s'hi va estar uns tres anys. I va ser justament en aquesta etapa quan va participar a la primera cursa de Mobylettes, els anys 1953-54, que organitzava el Moto Club Olot. A l'Auto Record tenien la concessionària d'aquestes motocicletes i li van deixar la primera amb la qual va córrer en una cursa. La moto ja havia participat en d'altres celebrades a Granollers. S'anava a les curses amb el que es tenia, això sí, sempre que reunís una determinada cilindrada. En Tomàs s'hi va fer un seient gran de fusta que tingués les característiques per poder-s'hi ajupir bé i així agafar més velocitat. Es tractava de suplir amb enginy la falta de recursos.

S'organitzaven carreres de velocitat de 75 i 125 cc com llegim al setmanari *Misión* del 3 de setembre de 1960. Els primers feien 40 voltes a un circuit que, partint de la plaça Clarà anava cap al carrer Pare Roca, seguia per l'avinguda dels Reis Catòlics i novament arribava al punt de partida, mentre que els de la cilindrada més gran feien 50 vegades el recorregut. També es van fer circuits urbans diferents de l'esmentat, tot i



En Tomàs Morchón.



que sempre partien de la plaça Clarà, on estava instal·lada la meta, davant de l'edifici del llavors Ideal. Circulaven pel carrer Vilanova i unes vegades passaven en direcció als carrers Sabina Sureda, Joaquim Vayreda i Mulleras i de nou a la plaça Clarà. En les ocasions en què el recorregut era més llarg en arribar al final del carrer Vilanova es dirigien cap a la ronda Fluvià, per seguir per la carretera de Santa Pau, el carrer Mulleras i continuar després de la plaça Clarà cap al carrer Pare Roca, avinguda dels Reis Catòlics fins tornar a la plaça Clarà.

Ens recorda en Tomàs que les curses es feien els diumenges al matí i per tant l'església dels Escolapis quedava just al mig del circuit. Aquesta coincidència va generar protestes donat que la gent podia tenir algun ensurt per anar

a missa. Això va obligar a fer dos ponts de fusta per sobre del circuit, un al costat de l'edifici Ideal i un altre al final del carrer de Sant Ferriol, per tal de facilitar així l'accés a l'església. Va ser, de fet, una mostra del poder i influència que tenia un determinat grup social, sobretot quan en bona part del trajecte, com s'ha comentat, no hi havia cap altre tipus de protecció.

L'any 1959 al circuit de la Pinya es va fer la primera prova de regularitat i en Tomàs Morchón no hi podia faltar. El setmanari *Misión* d'aquell mateix any comentava que per la festivitat de sant Cristòfol, el patró del ram, «puso de manifiesto el constante y veloz incremento del parque móvil olotense en su múltiple variedad». Continua afirmant que «si según definición de un celebrado escritor vernáculo

'la bicicleta és una tartana en la que el burro va a cavall', nuestra juventud no está dispuesta a recibir tan semoviente y equina calificación.»

Un taller propi. Tomàs Morchón ha estat sempre una persona inquieta a qui li ha agradat encetar nous camins i noves experiències. Així va iniciar una aventura, la de 'parar-se per ell', és a dir, muntar un taller propi l'any 1958. El va ubicar al carrer del Pare Roca. Va durar poc, ja que dos anys més tard va anar a treballar a Ille-sur-Têt, on va conèixer corredors del país veí, que encara li van fer créixer més el seu interès pel món de l'esport. Va tornar a Olot el 1962 o 1963 i va treballar altre cop a l'Auto Record, taller on ja arreglaven cotxes. Així va començar a remenar els motors d'algun vehicle Citroën, Saab o Alfa Romeo. Encetava una nova experiència professional.

Recorda amb nostàlgia que un trist accident va posar el punt final a les curses olotines, en perdre la vida un dels participants. La víctima va ser un mecànic de Mollet del Vallès, que conduïa una Ducson, i en un revolt malauradament va perdre l'equilibri, possiblement a causa d'unes pilones de metall enganxades a l'asfalt i que senyalaven el pas de vianants. A resultes d'això el seu cos va impactar contra un arbre de la plaça Clarà. Va quedar molt mal ferit i no es va poder fer res per salvar-li la vida.

En Morchón va treballar en el sector fins a la seva jubilació, però ara continua entre motors, ja que té un fill manager de l'equip de motocròs Jezyk que corre arreu d'Europa. En la nau industrial del fill, com un passatemps, s'entreté restaurant motos antigues a les quals els falten la meitat de les peces. Des que petit va rebre el regal infantil del Mecano no ha deixat, doncs, de cargolar i descargolar enginys mecànics 🛠️.

A dalt, el moment d'una sortida, l'any 1958-59, davant de la plaça Clarà; els participants són: el 12, Morchón; el 2, Auradell; l'1, Castey; el 5 és el campió d'Espanya, Ricard Fargas; el 4 i el 3, no s'identifiquen. A baix, en Tomàs Morchón agafant la corba a tota velocitat al final del carrer Mulleras. Anys 1956-57.

Riudaura

UN RACÓ DE MÓN DE GENT ACOLLIDORA I EMPRENEDORA

Riudaura és un poble de la Garrotxa de tradició rural, carregat de tipisme amb les seves cases i carrers de pedra i enclotat entre muntanyes i boscos al límit amb el Ripollès. No és un lloc de pas i cal anar-hi expressament. «Riudaura té mala entrada, però encara té pitjor sortida». Ho diu en Lluís Coromina i Sala, un home de 89 anys, probablement el millor coneixedor del poble i sens dubte el seu guia més experimentat. La seva reflexió sona estranya i per això li demano que s'expliqui. Es tracta que, a l'arribar-hi, sembla un lloc inhòspit, perdut de la mà de Déu. Però quan s'hi han fet coneixences esdevé un indret molt acollidor. «D'aquí a Olot hi ha una hora a peu, però he conegut gent de Riudaura que no hi havia estat mai a Olot. Per altra banda, quan algunes persones han vingut de fora, destinades al poble per alguna raó, sembla en principi que hi han vingut castigades. Això és un calvari, diuen. Però quan són aquí i es fan amb la gent, després els costa molt anar-se'n i tornen sempre que poden. Quan s'hi ha establert una relació ningú no en vol marxar.»

La vall de Riudaura, regada per la riera que duu el mateix nom, és apreciada per la seva frondositat i verdor. És un racó molt freqüentat per la pluja, però

els del poble no s'hi amoïnen gaire. D'aquí ve la dita que «els de Riudaura, quan plou la deixen caure». Aquesta circumstància meteorològica ha fet d'aquest indret garrotxí un lloc molt apropiat per a la cria de bestiar, l'exploració del bosc o, més recentment, per a la pràctica del senderisme. No obstant, la referència toponímica més antiga el descriu com «una vall erma i deserta», paraules que ara també sonen estranyes. La cita, la trobem en un document de l'any 852 que prové de la fundació del monestir, del qual només en queda ara una torre rodona adossada a l'abadia de Santa Maria, que és de l'any 1778.

En Lluís Coromina va néixer a la Corda, una casa propera al poble venint de la carretera d'Olot. És un home que al llarg de la seva vida ha tocat moltes tecles i ha fet de tot. Quan tenia 25 anys treballava a la fàbrica de

mitjons de can Trullàs. El seu ofici era el de mecànic tèxtil, tenia cura dels telers, però també arranjava automòbils. Va ser un bon corredor i competidor amb bicicleta, havia menat un autocar, va tenir una agència de viatges, es va dedicar als transports, en un moment determinat va comprar també una fàbrica tèxtil... i segur que em deixo coses. Tenia 10 anys quan va començar la guerra i guarda encara ben fresc el record encara d'alguns esdeveniments, com els fets luctuosos del Triai, a Olot, per exemple. També li ve a la memòria un dia de molta calor «mentre segaven, la mare i la mainada vam portar la beguda als segadors a l'ombra, allà a les quatre. Vam veure pujar un auto. Es va aturar prop de la Corda, on en diuen la Guixera. En van baixar uns homes i *pam, pam, pam...*! Hauran mort algú, ens vam preguntar? Doncs sí, hi acabaven de matar mossèn Farró». Fèlix Farró era mestre de capella de la parròquia de Sant Esteve d'Olot i va ser fundador de l'Orfeó Popular Olotí.

Les feines d'abans. Actualment a la població hi ha empadronades unes 460 persones, però n'hi havia hagut més d'un miler a finals del segle XIX. «A Riudaura es vivia des d'aquí el punt on comença el poble –venint des d'Olot– en



JOAN OLLER. Olot, 1958. Periodista

SALVADOR COMALAT. Riudaura, 1956. Fotògraf



A dalt, l'abadia de Santa Maria amb la torre medieval rodona. A l'esquerra, en Lluís Coromina a casa seva, situada damunt de la riera de Riudaura.

amunt, i la majoria de la mainada de vuit i nou anys anava per vaquer. D'un aprenent, abans de ser mosso, en deien un mossicot. I tothom anava a bosc, a tallar, a fer carbó o a artigar sota la Cantina per poder fer quatre patates...». En Lluís té una proposta breu per definir el poble i la seva gent. Diu que «és un poble acollidor de gent molt emprenedora» i posa un exemple de la seva astúcia per sobreviure i de la lluita per superar-se. «Quan un mosso tenia algun calé i es podia comprar un vedell, el portava a la casa de l'amo, que l'engreixava i el mantenia al costat del seu bestiar. D'aquesta estratègia en deien 'un vedell al guany', i quan se'l venien es repartien els diners.»

A principis de l'era industrial Riudaura va viure la seva primera migració important veient com veïns del poble se'n van anar a treballar a Ripoll i a Sant Joan de les Abadesses, i altres a la comarca d'Osona, establint-se a Torelló o Manlleu. «Marxaven a treballar a fora els membres de famílies que tenien més d'un o dos fills o filles, mentre els pares es quedaven a l'explotació familiar. La gent que va omplir la colònia Llaudet procedia majoritàriament de Riudaura». Aquesta colònia, fundada el 1901, allotjava els treballadors d'una fàbrica de filats de cotó al municipi de Sant Joan de les Abadesses, al peu del Ter. «La fàbrica tenia economat, cafè teatre, barber, perruquera, modista, tenia de tot...»

A part de menar bestiar hi havia qui feia la temporada de la sega, descrita així per en Lluís: «Algunes colles de segadors començaven prop de Barcelona i acabaven a dalt a Puigcerdà. Estaven dos o tres

una mirada en el paisatge

JOSEP VALLS TEXT

JOAN JUANOLA FOTOGRAFIA

El volcà Croscat

Del que segurament és el volcà més famós de la Zona Volcànica de la Garrotxa, el Croscat, venint per la carretera d'Olot a Santa Pau, no hi ha cap senyal ni cartell que indiqui per on s'hi arriba. Si hom no s'ha informat abans, cal endevinar el trencall.

El camí que hi mena comença un cop passat el restaurant Can Xel, uns indicadors a l'esquerra ens donen notícia d'unes instal·lacions hoteleres, i s'hi llegeix el nom d'un altre volcà que no és el Croscat, sinó el de Santa Margarida. Si es circula en cotxe o en moto, arriba un punt que hom es troba amb dues prohibicions de circular amb vehicles, i cal recular o deixar el vehicle perquè no es pot tornar cap a l'esquerra, ni tampoc seguir enllà cap a la dreta. A l'esquerra un cartell ens fa saber que ens trobem dins la reserva natural del volcà del Croscat, que és una àrea sense circulació, i que la sanció en cas d'incompliment és de 350 euros. En aquesta bifurcació comença el que en podríem dir l'espai museístic a l'aire lliure del volcà. Si s'hi va en grup cal anar acompanyat amb un guia i no està permès apartar-se dels itineraris senyalitzats. El camí puja muntanya amunt per un vessant molt assolellat de lenta ascensió, i també se'ns fa saber que està prohi-

bit agafar pedres, roques, minerals o plantes, així com afectar els talussos de materials volcànics.

La carretera, per la dreta, segueix avall però hi ha un altre senyal de prohibició a la circulació de vehicles, excepte pels veïns i serveis, perquè just aquí comença la reserva natural.

La muntanya del Croscat es mostra, per aquesta banda, ufana de vegetació on predomina clarament l'alzina. Si donem la volta –a peu, és clar– resseguint la falda, podem contemplar el tall ample i profund de dalt a baix practicat a la muntanya, on apareixen diferents capes de gredes que permeten veure bé i imaginar millor com és per dins aquesta muntanya. Vet aquí una gran ferida artificial absolutament pedagògica, doncs, que ens fa conèixer el volcà per dins, veure'n la seva estructura interna.

A finals del segle passat, durant les dècades dels seixanta i vuitanta sobretot, el Croscat es va fer tristement famós per la devastació de les seves grederes, fins que es va decidir posar-hi final. L'impacte produït per les extraccions va provocar importants mobilitzacions socials l'any 1975 i segur que també va influir en la posterior protecció de la zona volcànica de la Garrotxa l'any 1982. Tot l'espai de grederes va ser restaurat el 1995 i es va or-

JOSEP VALLS. Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor
JOAN JUANOLA. Olot, 1962. Fotògraf

denar sencera l'àrea ja molt degradada, es va posar fi a l'erosió i es va ordenar l'accés del públic amb un objectiu clarament pedagògic i enfocat a un turisme sostenible.

Ens trobem davant un fenomen natural únic. El Croscat és un volcà de tipus estrombolià i el seu con, a 160 metres d'alçada, és el més gran de la península Ibèrica. L'estrombolià és un tipus de vulcanisme caracteritzat per erupcions explosives separades per períodes variables de calma. El procés de cada explosió correspon a l'evolució d'una bombolla de gasos alliberats pel propi magma, formant taps al cràter que surten expulsats en el moment de l'erupció. La lava té una proporció elevada de silici i això fa que sigui menys fluida. El tipus d'erupció és contínua i la pròpia lava està en ebullició constant; però quan es posa en contacte amb l'aire, els gasos que empresona es desprenen amb violència i donen lloc a espetecs rítmics i continuats. El seu nom prové del volcà Stromboli, situat a les illes Eòlides, el famós, prestigiós i literari arxipèlag de la mar Tirrena, proper a l'illa de Sicília.

Ultra el propi volcà, en el paisatge que s'ofereix al viatger-visitant, el fet vegetal ho envaeix tot. Aquest paisatge dels voltants d'Olot presenta una barreja complexa de colors: el negre brillant i formiguejant *—pessigollejant*, en diu Josep Pla— de l'activitat volcànica, el verd dels prats, del blat de moro i dels fesolars de tavella brisa dins la zona de cultiu del fesol de Santa Pau. De tota manera, i a la vista del que m'envolta, trobo que el conjunt paisatgístic forma un verd més aviat opac, d'escassa matisació. La pobresa de color —penso— deu venir donada per la llum implacable que cau d'un cel totalment desmoblat.



«Podem contemplar el tall ample i profund de dalt a baix practicat a la muntanya, on apareixen diferents capes de gredes que permeten veure bé i imaginar millor com és per dins aquesta muntanya»



castell, l'església gòtica, la bellíssima plaça porticada i un nucli emmurallat molt evocador, té dins el seu terme la zona volcànica més important de la Península, amb aquest volcà del diàmetre més gran, i el bosc màgic de la Fageda d'en Jordà. Jo si fos de Santa Pau o de la Cot, no gosaria pas demanar res més. I no ens deixéssim encara de fer un esment especial dels fesols de Santa Pau, aquest llegum petit i delicat que ha trobat en aquesta terra volcànica garrotxina el seu hàbitat ideal. Penso si no és precisament aquí més que enlloc, on allò que mengem té a veure amb el paisatge, la feina ben feta, el comerç, el llenguatge, la creativitat, la cultura i l'imaginari col·lectiu.

Un home i una dona que baixen a peu de la muntanya em demanen si sé en quin temps el Croscat va estar en erupció. Entenc que per al visitant és una de les primeres curiositats. He llegit, no sé on, que és un dels volcans més joves de la península, però la seva activitat es remunta a uns 17.000 anys 🌋

Llum i verdors apareixerien més matisats si s'ennuvolés, perquè amb una llum més densa i també més suau, apareixerien tots els colors que el paisatge conté. En el silenci d'un plovisqueig d'abril, posem per cas, l'atmosfera d'aquestes valls tindria un sentit i un atractiu més vivent i sobretot més revifat. Però ara i aquí, arrebossat per una calor quasi asfixiant, el paisatge resta immòbil, absolutament quiet. Dues garses desconsolades, normalment els ocells més eixerits de tots, estan pioques i encongides, amb el cap cot, a mitja pujada del camí polsós, com si esperessin alguna cosa.

Penso que Santa Pau —som dins el seu terme—, a més del seu



A PEU PER LA GARROTXA

El castell de Colltort

UNA ATRACTIVA I FÀCIL ASCENSIÓ A UN CIM MOLT PANORÀMIC DE LA COMARCA GARROTXINA, CORONAT PER LES RESTES DEL CASTELL MEDIEVAL

Joaquim Agustí i Bassols > TEXT I FOTOGRAFIA

Sortirem de l'església parroquial de Sant Miquel Sacot —o de la Cot—, escaient edifici dels segles XVIII-XIX, amb restes de la primitiva construcció romànica a la façana. Una carretera s'enfila al llom del serrat, deixa a l'esquerra can Fines-tres i a la dreta les ruïnes de cal Grill, el camí que baixa al Prat de la Plaça i la Fageda d'en Jordà, senyalitzat com a GR-2, i també les ruïnes identificables com a castell de Sacot, casa forta documentada l'any 1342. Poc més enllà arribarem a can Batlle, masia habitada, i seguirem cap a cal Noïc i un magnífic mirador sobre la Fageda. Deixarem a la

dreta la pista de can Talaia, per on tornarem, i el dreturer camí d'en Rovira, accés més directe al dominant castell, i seguirem per la pista de l'esquerra, que planeja per una bonica fageda. Aviat tornarem a pujar i en la següent bifurcació agafarem el camí de la dreta, que s'enfila al caire del volcà de Comadega o del Torrent. Sense arribar a trepitjar les seves gredes, seguirem pel camí senyalitzat, que puja a la dreta.

L'ascensió es redreça i en alguns llocs les sàvies marrades del camí antic, ben evidents, han estat substituïdes per pendants dreceres. Restes d'empedrat

ens recorden la pretèrita importància d'aquest itinerari. Al capdamunt arribarem a la collada de Colltort, estreta i molt emboscada; l'alzinar substitueix la fageda en tota la carena. Deixarem a l'esquerra el camí de Fontpobra i també el que baixa a Sant Iscle, aquest segon sense senyalitzar, i escollirem el que careneja en direcció ponent. Voltarem un greny per l'esquerra i ens enfilarem al castell.

El castell de Colltort. L'origen d'aquesta fortalesa es remunta a l'època prefeudal (segles IX-X) i el castell és

Vista panoràmica de Sacot,
des de dalt del castell.

The map shows a circular trail in the Sant Miquel Sacot area. The trail is marked with a solid line and arrows, starting at 'SORTIDA I ARRIBADA' near Sant Miquel van Finestras. It goes clockwise through 'volcà del Torrent', 'collada de Collort', 'collada de l'Ascensió', 'puig de Sant Joan', and 'collada de l'Autet', ending back at the start. An inset photo shows a stone wall.

SORTIDA I ARRIBADA A Sant Miquel Sacot (645 m)

PUNT MÉS ALT El castell de Colltort, a 847 metres

ELEMENTS D'INTERÈS El petit nucli de Sacot, amb masies bellament emplaçades en un esplèndid paratge volcànic

ALTRES PROPOSTES Baixar des de la collada de Colltort fins a l'església de Sant Iscle de Colltort (630 m), situada a la capçalera d'una atractiva vall, i tornar a pujar per Puigverd fins al coll de Lleixeres

la guitza, però no impedeixen el pas. Més avall el camí surt de la canal per la dreta, dibuixa una llarga giragonsa i se n'allunya definitivament. Una curta pujadeta, per un corriol fressat però més estret, ens anuncia l'arribada a la pista que dona accés i volta les migrades ruïnes de can Talaia. Deixarem el

camí que baixa a can Betre i can Valeri i, per sota de la casa, escollirem la pista, força planera, molt ombrejada i ara força herbada. Després d'una agradable passejada confluirem amb el camí d'anada; el seguirem cap a l'esquerra i arribarem en pocs minuts a Sant Miquel Sacot, el final d'aquesta plaent caminada. 🍷

LES GARROTXXES 16 > 97



700

FIRA DE SANT LLUC

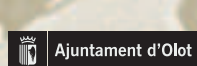
OLOT

1315-2015

17 i 18 D'OCTUBRE
AL CENTRE DE LA CIUTAT

FIRA RAMADERA
60A FIRA DEL DIBUIX
6A FIRA DEL VEHICLE D'OCASIÓ
FIRA *HANDMADE* AMB ROBES I FILS
ARTESANIA, FIRA D'ENTITATS
I COMERÇOS OBERTS

Organitza:



Col·labora:

