



CONVERSA

Dolors Bramon

RECONEGUDA
FILÒLOGA BANYOLINA,
CONSIDERADA UNA
AUTORITAT EN L'ESTUDI
DEL MÓN ÀRAB

RETRAT DE FAMÍLIA

**El Terrús dels
Hostalets d'en Bas**

UNA NISSAGA QUE HA
VISCUT EN AQUESTA
MASIA DES DE FA MÉS
DE 700 ANYS

PERFILS

Josep Peré

UN ARAGONÈS MOLT
ACTIU AFINCAT A OLOT
DES DE FA 65 ANYS

Fina Julbe

UNA BANYOLINA
APASSIONADA PEL
TEATRE I EL DIBUIX

Enric Salvadó

PASTISSER DE SANT
JOAN DE LES ABADESSES
COMPROMÈS AMB
EL POBLE

Víctor Garcia

VEÍ DE L'ALTA GARROTXA
ESPECIALISTA EN
RECUPERAR VARIETATS
ANTIGUES DE BLAT

INDRET

LlanarsUNA MIRADA
EN EL PAISATGE**Finestres**

A PEU

**Els Pujants
de Sous
Sant Miquel
del Mont**

les garrotxes

www.garrotxes.cat

DOSSIER

BOLETS I BOLETAIRES

33 planes dedicades a homes i dones apassionats
per una afició que passa de pares a fills per trobar
escarlets, rovellons, vaquetes, moixernons,
tófonos... que després
es cuinen, es
confiten i que
alguns caçadors
en venen





Accions per a la conservació de la biodiversitat i la divulgació del patrimoni natural

Un any més, la Diputació de Girona, en col·laboració amb l'Obra Social "la Caixa" i els ens locals, treballa per conservar i restaurar els hàbitats d'interès natural, així com per preservar la flora i la fauna amenaçades.

Aquestes accions faciliten la divulgació dels valors del nostre patrimoni natural i, a més, fomenten l'ocupació i la integració de persones socialment desfavorides.



Diputació de Girona



Obra Social "la Caixa"

DIRECTORA >
Ester Carreras
ester@garrotxes.cat

COORDINADOR PLA DE L'ESTANY >
Guerau Palmada

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

COL·LABORADORS >
Joaquim Agustí i Bassols

Jordi Altesa
Cati Badosa
Núria Batllem
Marta Carbonés
Ernest Costa i Savoia
Josep Curtó
Pere Duran
Joaquim Ejarque
Ramon Estéban
Martí Figueres
Almudena García
Pere Gelis
Albert Grabulosa
Eva Güibas
Josep Hereu
M. Àngels Juanmiquel
Joan Juanola
Laia Juez
Marta Masó Escobairó
Josep M. Massip
Antoni Mayans
Domènec Moli
Jordi Nierga
Anna Noguer
Andreu Oliveras
Rosa Pagès
Antoni Palomo
Miquel Perals
Eudald Picas
Dolors Pinatella
Xavier Plana
Xavier Puigvert
Carles Puncernau
Quim Roca Mallerach
Francesc Rubió
Miquel Rustullet
Ester Sala
Joan Sala
Pep Sau
Joel Tallant
Josep Valls
Àngel Vergés
Josep Vilar
Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >
Gavina Freixa

DISSENY I MAQUETACIÓ >
Jon Giera

IMPRESSIÓ > Agpograf
DISTRIBUCIÓ > GLV
DIPÒSIT LEGAL > GI-381-2008
ISSN > 2013-3707

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >
Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PROJECTES >
Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART >
Jon Giera
disseny@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPTORS I COL·LABORADORS >
Eva Rodríguez
subscriptions@editorialgavarres.cat
factures@editorialgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >
Eva Batlle
gestio@editorialgavarres.cat

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

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



- > Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'
- > Premis Amics de l'Alta Garrotxa
'Memorial Ramon Sala Canadell 2015'



FOTO DE PORTADA: UN
BOLETAIRE AMB UN
GRAPAT DE BOLETS.
AUTORA: MARTA PICH.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS CAMINS PER ALS SENTITS

M. ÀNGELS JUANMIQUEL (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

7-11

ACTUALITAT

12-17

CONVERSA DOLORS BRAMON

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

18-22

RETRAT DE FAMÍLIA EL TERRÚS DELS HOSTALETES D'EN BAS

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

24-31

PERFILS

JOSEP PERÉ / FINA JULBE / ENRIC SALVADÓ / VÍCTOR GARCIA

DOMÈNEC MOLI, XAVIER XARGAY, JOEL TALLANT I JOAN SALA (TEXT)
QUIM ROCA MALLARACH, JOSEP CURTÓ, EUDALD PICAS I PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

33-67

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

ESTER CARRERAS I GUERAU PALMADA (COORDINACIÓ)

69-87

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUITECTURA // ARQUEOLOGIA // HISTÒRIA // NISSAGUES
BOTIGUES DE TOTA LA VIDA // GASTRONOMIA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

88-91

INDRET LLANARS

ESTER CARRERAS (TEXT) // EUDALD PICAS (FOTOGRAFIA)

92-95

UNA MIRADA EN EL PAISATGE FINESTRES

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

96-99

A PEU

ELS PUJANTS DE SOUS

JOAN PONTACQ (TEXT I FOTOGRAFIA)

SANT MIQUEL DEL MONT

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA MODISTES

QUIM ROCA MALLARACH (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb la filòloga banyolina, considerada l'autoritat del nostre país en l'estudi del món àrab. DOLORS BRAMON I PLANAS (1943), DOCTORA EN HISTÒRIA MEDIEVAL I EN FILOLOGIA SEMÍTICA, ÉS PROFESSORA EMÈRITA DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA I AUTORA DE NOMBROSOS LLIBRES I ARTICLES DE RECERCA SOBRE L'ISLAM, UNA FEINA QUE LI HA ESTAT RECONEGUDA AMB DIVERSOS PREMIS. ESTÀ CASADA AMB L'ARQUITECTE BANYOLÍ JERONI MONER I TÉ TRES FILLES, FRUIT DE L'ANTERIOR MATRIMONI AMB EL MALAGUANYAT ECONOMISTA I POLÍTIC ERNEST LLUCH. LA SEVA VIDA L'HA REPARTIDA ENTRE BANYOLES, VALÈNCIA, BARCELONA I MAIÀ DE MONTCAL.

RAMON ESTÉBAN TEXT
PERE DURAN FOTOGRAFIA

Dolors Bramon

—Tenint en compte la informació que genera el món àrab, darrerament deu estar molt sol·licitada pels mitjans de comunicació perquè els assessori o doni la seva opinió.

—«Des de l'atemptat de les Torres Bessones que no he parat. Darrerament s'ha accentuat una mica més pel que ha passat a França.»

—Com es va introduir en l'estudi del món islàmic?

—«Ah, m'agrada molt que m'ho preguntis perquè trobo pares i mares preocupats perquè els fills estan acabant el batxillerat i no saben què volen estudiar. Mira, jo vaig ser de les que es van equivocar. Vaig fer el preuniversitari de ciències i vaig començar estudiant econòmiques, però no em va agradar i en aquell moment —era el 1962— et podies

matricular a qualsevol altra carrera si tenies aprovat un primer curs, i em vaig passar a filosofia i lletres.»

—I resulta que va ensopegar amb la seva vocació.

—«Es devia convertir en vocació sense que jo me n'assabentés (riu), em va anar venint. Remarco que em vaig equivocar perquè m'agradaria que la gent que llegeixi aquesta entrevista sàpiga que jo no considero que vaig perdre un curs, estudiar mai fa nosa.»

—Quan va fer el preuniversitari de ciències, pensava ja dedicar-se a una disciplina concreta?

—«No, no. Pensa que la tria es feia als 14 anys, era massa aviat i, a més, treia bones notes, tant de ciències com de

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



retrat de família El Terrús dels Hostalets d'en Bas.

TARRÚS ÉS EL COGNOM D'UNA NISSAGA QUE HAVISCUT A LA MASIA DEL TERRÚS DELS HOSTALETES DES DE FA MÉS DE 700 ANYS DOCUMENTATS, EN UNA CASA QUE POSSIBLEMENT TINGUI ORIGEN ROMÀ, RECLOSA EN UN RACÓ PINTORESC AL SUD DE LA VALL D'EN BAS. L'ARQUITECTE JOAN TARRÚS GALTER I EL SEU GERMÀ ARQUEÒLEG, EN PEP, ENS HAN FET D'AMFITRIONS.

JOAN OLLER TEXT

SALVADOR COMALAT I JOAN OLLER FOTOGRAFIA

El Terrús, un 'petit territori'

La casa del Terrús està en un emplaçament privilegiat dins una petita vall que defineix un entorn especial, concret i definible, com un món propi, arrecerat a la cara de ponent de la serra Gattonera, a l'extrem sud de la Vall d'en Bas. Despunta en un munt prominent damunt la riera de Terrús i és el centre d'aquest petit món a part. L'eixida porxada de la façana oest és el punt d'observació des d'on es contempla el racó de vall amb els cingles de Falgars i el massís del Puigscalme com a teló de fons.

El conjunt del mas, format per la casa, la cabanya i diversos cossos annexos defineixen un pati, un recinte tancat amb un portal d'entrada. Aquest conjunt, tal com avui el coneixem, es va formar a partir d'un nucli pròxim a la

cabanya, que va anar creixent, especialment durant els segles XVIII i XIX, fins a configurar el complex actual. L'arquitecte Joan Tarrús és precís en les seves descripcions. Del nucli medieval no es pot precisar res, però la casa del segle XVIII no devia ser gaire diferent de la part actual més antiga i més pròxima a la nova masoveria. O sigui que, a part de la cabanya, quadres de bestiar i altres dependències, la casa era una construcció de tres crugies en planta i de tres plantes d'alçada amb quadres i corts a la planta baixa, les estances on es feia vida habitualment a la planta primera, i els graners a les golfes. La porta d'accés a la casa era l'actual porta d'accés a la masoveria antiga, que conserva al seu costat dret la inscripció *ESTEVA TERRUS*,

que correspon a aquell Terrús que havia nascut cap al 1714, que el 1744 es va casar amb Margarida Dou i que a mitjan segle XVIII va portar a terme la primera reforma i ampliació del nucli original. L'ampliació definitiva que ha configurat la imatge actual és la que es va fer al segle XIX en dues fases.

A la primera, construïda entre 1842 i 1852, es van afegir dues crugies al cos preexistent, també de tres plantes d'alçada, de manera que el conjunt forma un sol volum sota una mateixa coberta a dues aigües. Aquesta ampliació, que va dur a terme en Jaume Tarrús Burch, està plantejada amb una certa ambició i comporta un replantejament important de la distribució de l'interior a partir del nou accés. A més, les dimensions dels

JOAN OLLER. Olot, 1958. Periodista i fotògraf
SALVADOR COMALAT. Riudaura, 1956. Fotògraf

A dalt, una imatge de la façana sud del Terrús. Any 1967 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Tarrús. **A baix, en Pep i en Joan Tarrús observant la mateixa façana que, com es pot veure, ha canviat poc amb els anys.**



M3

Retrat de grup d'unes treballadores del taller de la modista Filomena Camps, situat al número 19 del carrer Major d'Olot.

ANY: 1929

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU

COMARCAL DE LA

GARROTXA. COL·LECCIÓ

D'IMATGES DE JOSEP M.

DOU CAMPS



M4

Retrat de les modistes de la casa Mercè de Morató, situada al número 5 de la plaça Móra d'Olot, reunides amb motiu de la festa de Santa Llúcia.

ANY: 1905

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DE LA GARROTXA. COL·LECCIÓ D'IMATGES DE JOSEP M. DOU CAMPS

DOSSIER BOLETS I BOLETAIRES

ESTER CARRERAS I GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

Una passió heretada [PÀG. 34]

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

Bolets tot l'any? [PÀG. 36]

ANDREU OLIVERAS [Olot, 1989. Periodista]

Un estil de vida [PÀG. 40]

ESTER CARRERAS



Un cistell amb siurenys.
FOTO: Xavi Llongueras.

Per les terres de l'Alta Garrotxa [PÀG. 42]

JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]

Una família tofonaire [PÀG. 46]

PERE GELIS [Sant Esteve d'en Bas, 1954. Dissenyador i excursionista]

Boletaires del Pla de l'Estany [PÀG. 48]

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

JOAQUIM EJARQUE [Girona, 1946. Activista cultural]

Per vocació i per professió [PÀG. 50]

EVA GÜIBAS [Girona, 1994. Estudiant de Periodisme]

Bolets a la vall de Camprodon [PÀG. 52]

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

El 'Sotabosc' de Ca l'Enric [PÀG. 58]

ALBERT GRABULOSA [Olot, 1975. Llicenciat en Humanitats]

ALTRES REPORTATGES

En Joan Roig, la Rumba i les tòfones
L'Antònia Ricart de Llanars: una dona de bosc
En Francesc Anglada, el jutge dels bolets

[PÀGINES 44 / 54 / 57]

DOMÈNEC MOLI / FRANCESC RUBIÓ / JORDI ALTESA

PERFILS

Climent Pont / Carme Busquets / Esteve Marcé
Josep Roura / Anna Serrat / Vicenç Casals

[PÀGINES 62 / 63 / 64 / 65 / 66 / 67]

LAIA JUEZ / MARTA CARBONÉS / MARTA MASÓ / ANNA NOGUER / JORDI NIERGA / ÀNGEL VERGÉS



Una passió heretada

Ester Carreras > TEXT

És una afició que, per a algunes persones ha esdevingut gairebé una addicció, una passió per anar a bosc i muntanya i gaudir del privilegi de tornar a casa carregat amb cistells plens de rovellons, de múrgoles, d'ous de reig o de qualsevol altre fong que després regalaran un altre privilegi, en aquest cas al paladar. Els bolets de les nostres terres i els seus boletaires, homes i dones que en molts casos han heretat aquesta tradició de pares i avis i l'han transmès als seus fills, són els protagonistes del nostre dossier.

Obrim el monogràfic amb un article d'Andreu Oliveras, que ha parlat amb el meteoròleg garrotxí, Jordi Zapata, per conèixer quines són les condicions més òptimes per anar a caçar bolets. Amb ell sabrem les claus per anar a muntanya i tornar a casa amb un cistell que faci goig. En Jordi Zapata, que també és un gran boletaire, ens parla dels riscos que correm amb les espècies tòxiques i de les bones pràctiques que cal tenir en compte quan volem gaudir d'aquesta afició.

I és que per a algunes persones, més que una afició, anar a caçar bolets és gairebé un estil de vida. Aquest és el cas d'en Joaquim Mas de Sant Jaume de Llierca, en Quimet de Solé. Un expert buscador

que sovint, quan surt a muntanya o a bosc, torna a casa ben carregat per al consum familiar. En Quimet també en confita, en congela, n'asseca i a vegades en ven a restaurants. Una afició, la seva, heretada de la mare i que ha traspassat també als seus fills.

En Domènec Moli ens presenta la Rumba, una gossa, la d'en Joan Roig, amb qui formen una parella experta per trobar tòfones. «Cada vegada que en troba una li dono quelcom de premi. Així he aconseguit que me les porti com un perdiguer porta les perdis al seu amo. Sense malmetre-les. La Rumba és una meravella», explica en Joan Roig. El sotabosc de Bianya és un indret on hom pot trobar molts bolets i és també el nom d'un plat de la carta del prestigiós restaurant Ca l'Enric, del qual sabrem tots els detalls gastronòmics gràcies a un article d'Albert Grabulosa.

Les terres de l'Alta Garrotxa són escenari de molts boletaires al llarg de l'any i també hi viuen persones molt coneixedores dels secrets que amaguen. Amb molta varietat de boscos, l'Alta Garrotxa té molta riquesa micològica. A la vall del Bac per exemple hi predominaven temps enrere els rovellons. Ens en fa una narració en Josep Vilar, que n'ha parlat i ens cita molta gent de la zona.



Un pot de bolets confitats.

FOTO: Josep M. Fusté.



En una altra vall, a la vall d'en Bas, el matrimoni que formen en Lluís Soy i la Neus Codinach, tofonaires autèntics del sarró a l'esquena i el punyal al puny, són també per la seva expertesa a caçar tòfones, protagonistes en aquest dossier en un article de Pere Gelis.

En Miquel Rustullet i en Joaquim Ejarque ens presenten boletaires del Pla de l'Estany que d'avis a néts han escampat la tradició, com en Josep Sidera de Serinyà, que en va aprendre amb els seus avis i ara també hi va amb els seus fills.

La Nita de Centenys és una altra boletaire autèntica i fidel al bosc, la personalitat de la qual coneixem gràcies a un article de Jordi Nierga. La Nita lamenta avui com està de brut el bosc. I del Pla de l'Estany el dossier també s'interessa per un negoci familiar amb parada al mercat en la qual els bolets són el producte estrella: Fruites Grau de Banyoles. L'Eva Güibas és l'autora d'un reportatge sobre aquesta petita empresa els propietaris de la qual són boletaires de vocació i venedors de professió.

Un extens article de la vall de Camprodon ens servirà per saber quins són els boscos i per tant els bolets que hi podem trobar en els seus racons. Ens ho narra en Miquel Peral, que ha parlat amb dos veïns de Setcases que durant un temps llarg venien aquests fongs per guanyar uns diners absolutament necessaris per arribar a finals d'any, la Caterina Descamps i en Francesc Molas.

Seguint al Ripollès i en concret a la població de Sant Joan les de Abadesses, el dossier posa l'atenció en la figura del jutge de pau de la població, en Francesc Anglada, perquè és també 'jutge' de bolets en tant que autor de la guia *Els bolets que ens mengem*, publicada enguany. Amb ell ha conversat en Jordi Altesa. La guia també inclou maneres de conservació i diferents receptes fetes per veïns dels voltants.

«Amb aquesta afició s'hi neix», diu en Climent Pont de Sant Esteve de Llémena, un home de 92 anys l'especialitat del qual és buscar moixernons que sol trobar als voltants de Vilallonga de Ter.

A en Climent, que no pot enumerar tots els bolets que coneix ni com els ha conegut, l'ha entrevistat la Laia Juez.

Els pollancrons són bolets poc valorats per la majoria de persones. Però no per la Carme Busquets, que té 73 anys i que viu a Sant Feliu de Pallerols. Tota una experta en aquests fongs que ens explica com després d'un llarg procés són boníssims per al paladar. Ho podrem llegir en un article de la Marta Carbonés.

També dediquem un espai a l'Esteve Marcé de cal Pagès de Joanetes, un boletaire que gràcies a vendre bolets de ben petit es podia comprar després un parell d'espardenyes o mitjons per passar l'hivern; a punt de fer 83 anys, comenta aquest fet i molts d'altres en un article de la Marta Masó. També de ben menut, a vegades a coll dels pares, en Josep Roura de Serinyà anava a bosc. Ell és un expert en múrgoles i reclama respecte pel bosc; hi ha conversat l'Anna Noguer. En Vicenç Casals, que actualment treballa a l'Hostal de Sant Miquel de Campmajor, on cuina uns plats exquisits i on els bolets també són protagonistes, és un altre dels personatges del nostre dossier i de qui ens fa un relat l'Àngel Vergés.

I l'Antònia Ricart de Llanars, que ara ha fet 88 anys i que és una dona que té addicció a anar a caçar bolets, ocupa també un espai del dossier amb un article d'en Francesc Rubió. Una addicció gens sorprenent tenint en compte que la seva mare la va parir en ple bosc: «La meua mare va tenir-me quan tornava de portar la llet carregada amb les cantines. Es va començar a trobar malament i, allà a la font del Boix, es va posar darrere d'una mata de bosc i em va parir» 🍄

En Joaquim Mas i la Quimeta Compte,
de Sant Jaume de Llierca, són uns
apassionats dels bolets // FOTO: Pep Sau.



Bolets tot l'any?

JORDI ZAPATA, METEORÒLEG DE LA VALL D'EN BAS, EXPLICA QUINES SÓN LES CONDICIONS ATMOSFÈRIQUES IDEALS PER ANAR A CAÇAR BOLETS I NO TORNAR AMB EL CISTELL BUIT

Andreu Oliveras > TEXT // Quim Roca Mallarach > FOTOGRAFIA

Tradicionalment identifiquem els bolets amb la tardor i, si bé és l'època de l'any que se'n produeixen més, se'n poden recollir de comestibles pràcticament durant tot l'any. El meteoròleg de la Vall de Bianya, Jordi Zapata, és un gran aficionat a anar a caçar bolets i fa un temps en va muntar una exposició al Museu dels Volcans d'Olot. Per això li hem demanat que ens faci cinc cèntims de tot el que cal saber. Quin és el secret per trobar-ne amb abundància? Quines són aquelles condicions meteorològiques ideals per po-

der-ne omplir un bon cistell? Per trobar força bolets cal pujar ben amunt o en surten més a les fondalades de les valls? Volem conèixer la clau per anar a la muntanya i no tornar a casa amb el cistell buit.

La primera condició que ens apunta en Jordi és que cal que hagi plogut un parell de setmanes abans d'anar al bosc i que el subsòl d'aquest hagi pogut aprofitar l'aigua de la pluja. «Tot va en funció de les pluges copioses i si aquestes han estat rendibles per al sòl. Si ha plogut molt i després fa molt

de vent o arriba onada de calor, aquesta pluja no donarà rendibilitat. Els micelis han d'estar ben regats durant molts dies. Una setmana de tempestes cada tarda és magnífica perquè els deixa en molt bon estat per anar traient les espores. Si la ploguda ve acompanyada d'un temps agradable, això funcionarà.

La sequera és la gran enemiga dels bolets, de la mateixa manera que també ho és que hi hagi aigua en abundància. «Si plou massa, hi haurà una gran fructificació de bolets, en sortirà una gran varietat, però de seguida

En Jordi Zapata és meteoròleg i un gran aficionat a anar a caçar bolets.

Després d'un incendi tarden dos o tres anys a sortir

es faran malbé per excés d'aigua. Això pot passar a l'octubre, quan hi ha boires i se succeeixen dies amb gran humitat. Els bolets funcionen, però la presència a l'exterior és més breu i de seguida es corquen. S'accelera el procés del bolet.»

Els climes extrems no agraden als bolets, ni per massa calor ni per massa fred. Així, a mesura que s'apropi l'estiu caldrà pujar més amunt de la muntanya per anar-ne a caçar i de la mateixa manera, quan vinguin els mesos més durs de l'hivern, els bolets es concentraran a les valls i en aquelles zones a tocar del litoral.

Gener i febrer són els mesos més difícils de trobar-ne. Els grans experts boletaires troben alguna tòfona i poques espècies comestibles més. «Per Sant Josep, la múrgola treu el bec», anuncia el refranyer popular, tot i que no sempre l'encerta. Si hi ha hagut un hivern moderat i no s'allarga l'onada de fred és probable que a mitjan març es cullin múrgoles i ariganys al fons de les valls. «La múrgola la trobem aquí a la vall de Bianya abans que a dalt de les muntanyes», explica en Jordi. Si tot va bé, d'aquesta manera s'iniciarà una primavera copiosa de moixernons i cama-secs. Al juliol és temps de recol·lectar baquetes, ceps i surenys. A la tardor ja arribaran els escarlots, els rovellons, les dents de rata i els fredolics. Això sempre que les pluges siguin regulars, una condició que malauradament no sempre es dona.

El canvi climàtic altera la temporada. Si bé al llarg dels últims 30 anys la precipitació anual de la Garrotxa s'ha mantingut força estable, en Jordi Zapata constata com sí que ha variat la seva distribució al llarg de les diferents estacions. Els estius són cada any més secs

El foc és un altre dels enemics dels bolets. Quan hi ha un incendi i el bosc es crema és un desastre a escala mediambiental. Es perden moltes espècies. Dintre del drama, però, els bolets són els que en surten més ben parats i són dels primers a recuperar-se. Cal tenir en compte que hi ha micelis que es troben a molta profunditat i tot i l'incendi segueixen vivint a sota terra. Les cendres del foc aporten nutrients al sòl i no és d'estranyar que al cap d'uns tres anys el sotabosc ja comenci a recuperar-se i hi tornin a sortir els primers bolets.

i els ruixats de juliol i agost són més escassos. Si la pluja d'estiu minva, la producció de bolets també minvarà. «Cada vegada les temporades de bolets es van concentrant, s'està reduint el temps útil d'anar a buscar bolets». Zapata posa d'exemple com aquest any la tradicional pluja de Sant Jaume no ha arribat i per tant l'agost no ha estat un mes gaire fructífer des d'un punt de vista boletaire.

«Aquí, als últims anys és millor el novembre que no pas l'octubre. Per exemple, els escarlots que normalment els podíem anar a caçar pels voltants de Sant Lluc es desplacen ara al mes de novembre. Abans podies collir-ne a l'octubre i al novembre. Ara l'octubre justaja i al novembre en trobem molts. De vegades també s'allarga la temporada

pel pont de la Puríssima. Als últims anys, al mes de gener, al voltant del dia dels Reis, he anat a buscar bolets i he trobat rovellons, escarlots i fredolics. Es tracta d'una època que tradicionalment ja no n'hi haurien d'haver i de fet se'n fan en llocs molt puntuals perquè al gener ja hi ha gelades.»

Les gelades tampoc són amigues dels bolets. Al novembre, a les àrees de muntanya el clima ja comença a ser dur i les nevades comencen a aparèixer. A mesura que augmenta el fred i la neu, els bolets deixen de sortir i ja només es troben en determinats racons protegits de les valls, allunyats d'aquelles cotes més elevades.

A la Garrotxa, la temporada s'allarga una mica més. Encara que durant els mesos de novembre i desembre pugui glaçar ja a les valls, a dins el bosc les condicions climàtiques són millors en estar més protegit. «Es pot donar el cas que a la zona de Sadernes estigui tot blanc de gebre, però només cal enfilar-se una mica i és possible trobar escarlots a la vall d'Hortmoier, per exemple, ja que està més alçada.»

Els boletaires experts saben bé que moltes vegades cal agafar el cotxe i desplaçar-se per poder omplir un bon cistell. La varietat de paisatges i de climatologia d'un país com Catalunya sol propiciar que quan a la Garrotxa no hi ha gaires bolets sí que se'n facin a altres punts del territori. No és d'estranyar que hi hagi qui es desplaci fins a la Cerdanya, el Montseny o fins i tot a la Val d'Aran per mirar d'allargar més la temporada boletaire.

Consells per evitar riscos.

«Dir que hem de collir només les espècies comestibles i les que coneixem és de sentit comú, però cal ser insistents amb això, tant per evi-



Un parell de cistells plens d'ous de reig // FOTO: Josep Genóher.

Per les terres de l'Alta Garrotxa

AMB LA GRAN VARIETAT DE BOSCOS AQUEST ESPAI DE MUNTANYA TÉ MOLTA RIQUESA MICOLÒGICA, EN CANVI A LA VALL DEL BAC HI PREDOMINEN ELS ROVELLONS

Josep Vilar > TEXT

La cantelluda i soferta Alta Garrotxa no havia pogut donar gaires fruits als seus pobres estadants. Carbó, llenya, una mica de fusta, magres pastures, quatre boixos per als culleraires de Tortellà i bolets quan era una bona temporada.

Bolets per vendre i per al consum, per allargar les viandes i minses menes, generalment, d'un bon grapat de boques. O si no, pregunteu-ho als antics habitants de la vall del Bac. A les extenses pinoses del bac de la vall, s'hi feien molts rovellons. En collien a coves. Dècades enrere el cotxe de línia de Camprodon a Olot tenia parada a l'hostal de Maibosc, en una punta de la vall del Bac, i allà portaven el gèneru la Maria Roca, del mas Xirivix, i també els del mas Pagès. Hi arribava amb la burra ben carregada amb cinc cistells, i a vegades

amb un altre a la mà. Agafava el bus de les set del matí i els portava a vendre a una tal Quelaua del mercat d'Olot, que en comprava tants com en portaven. Tornava amb el cotxe de les dotze. Això ho repetia cada dilluns, cada dijous i cada dissabte, fins que s'acabava la temporada. En Joan Noguer del Martíno ho feia semblant. Ell els portava fins a la carretera, a Maibosc, donava els cistells al revisor, amb una petita comissió, i sense pujar al bus els bolets arribaven a Olot, on els recollia la Quelaua. En anyades de molts de rovellons, en Martíno els bullia i els portava en sacs de plàstic fins a la carretera. Pesaven molt més, i en pagaven menys. Altres masos feien el mateix. Durant els anys cinquanta i seixanta, quan encara la gent no tenia utilitari, moltes famílies d'Olot, els diumenges de bon matí, agafaven el cotxe de línia que anava a Camprodon i baixaven a Maibosc per anar a caçar bolets. S'escampaven per tota la vall del Bac. Tornaven amb l'últim bus de la tarda, amb els cistells carregats i contents d'haver passat una diada ben completa.

L'Alta Garrotxa rica en bolets i boletaires. L'espai, amb la seva extensa llargada, amb els capriciosos replecs de les muntanyes i amb la diversa geologia, té un ventall de microclimes i d'una gran riquesa vegetacional. Disposa de tota

mena de boscos, amb la consegüent riquesa micològica. Hi podem trobar bolets de tota classe, i també caçadors de bolets. Parlarem amb algun dels seus eximis boletaires. En coneixerem un de cada extrem del territori i un del mig.

El primer és en Josep Sala, del mas Surroca de Beget, a l'extrem de ponent de l'Alta Garrotxa, on dels rossinyols en diuen 'vaquetes'. Nascut el 1950 al Meià de Salarsa i més conegut per en Pep de Surroca. Sempre havia anat a arreplegar bolets, però va ser a partir del 1971, any que va anar viure a Surroca, que el seu nou veí, en Cisco de Cordonet, li va fer agafar la bogeria de caçar bolets.

En els temps de les vaquetes, en Pep i en Cisco s'aixecaven a les quatre de la matinada, negra nit, i amb llums de piles anaven a peu cap al Riberal de Beget i, pel Sunyer, enfilaven tota la muntanya de Monars, travessaven la frontera pel pla de la Primavera i a la baga del Comanegra, a l'Alt Vallespir ja, entre els faigs caçaven el preuat bolet groc. Sempre tornaven a entrar a la Garrotxa pel coll de Malrem i des d'allà, pel camí del Grau, davallaven fins a Beget, on venien els bolets a l'hostal de can Jeroni. En cobraven cinc pessetes el quilo. I a peu, negra nit, tornaven cap a casa seva. Caminaven més de dotze hores. Això era a principis dels anys setanta.

En Pep trapa rovellons a la collada Verda –vall de Camprodon–, escarlots a les aulines de Pera, múrgoles a la vall



En Pep de Surroca, a la porta de casa seva amb un cistell, a punt d'anar a caçar bolets.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Josep Vilar.



de Sant Aniol d'Aguja, vaquetes i ceps a la vall d'Hortmoier, moixernons cap a Resclusanys i Comanegra, cama-secs al Taga, trompetes de la mort a la castanyeda de Surroca i vaquetes de pi a la pinosa del bac del Cordonet.

«Les moixernereres es perden. Abans aquí a Surroca n'hi havia set rodals, i ara només n'hi ha una. Diuen que en no haver-hi ramat d'ovelles es perden. Amb els cama-secs també passa el mateix», comenta en Pep. I segueix: «Els pelutxos també són uns bolets molt bons, surten al tronc de roures o faigs molt grossos i que siguin mig corcats o

morts. Primer s'han de fer bullir... i a la paella. Les múrgoles, també, són molt bones, però són una mica tòxiques: un any en vaig *trapar* moltes, cada dia en menjava fregides a la *paiella* i vaig estar uns dies ben fotut, però no les vaig pas avorrir», explica en Pep de Surroca.

També comenta una mala passada dels bolets. Fa molts anys, els seus besavis van anar de masovers al Bes de Salarsa. En el bosc van trobar molts 'ous de reig', un bolet molt bo, però resulta que eren d'aquells semblants tan tòxics, que tenen una taca. Els van cuinar i la besàvia va morir. El besavi

va estar molt de temps fotut, però se'n va sortir.

En Martí Renart i la Maria Quintana.

A l'altra punta de l'Alta Garrotxa, a llevant, on de les vaquetes en diuen 'rossinyols', parlem amb el matrimoni format per en Martí Renart de les Arcades de Lliurona i la Maria Quintana del Soler de Sous, darrere la muntanya del Mont. Tenen 87 i 76 anys respectivament. En Martí, de ben jove, ja anava amb els germans a caçar rovellons, per vendre'ls als dos hostals d'Albanyà, cal Tèt i cal Música. En Tèt volia els bolets escapçats per saber si eren corcats. El vell de l'hostal de cal Música, que tocava el violí, fins i tot sabia d'on eren collits. Deia: «Aquests són de Puigpedrós, de darrere la Tossa d'Espinau», i així era. Resulta que els rovellons d'allà eren 'recopats', tenien forma de copa. En Martí diu que anaven molt bé per fer a la brasa, ja que de l'oli que hi tiraven al cim no se'n perdia ni una gota.

En Martí comenta: «*Nosatrus* mai n'havíem dit vaquetes, sinó rossinyols. Cap a Maçanet de Cabrenys en diuen 'ginestroles' i per Costoja, al Vallespir, 'ginestoles'. Ara la meitat dels rovellons són corcats; abans feia més fred. Ara el sol de l'hivern a les onze ja crema. Mira, primer surten les cualbres; quan és un any de moltes cualbres és un bon any de bolets. Jo sóc lluner, però els rovellons, si són corcats o no, no és pas per la lluna: és el *terrenu*. Un any vaig anar a caçar bolets a Bassegoda i estaven bé i a la tarda vaig anar a Lliurona i eren tots corcats», comenta en Martí. I segueix: «*me* bo el moixernó de tardor, el de la cama llarga, que el de primavera. El moixernó de primavera fa molta olor tallat però cuinat no, en canvi el de tardor a penes fa olor, però cuinat fa molt d'aroma.»

La Maria del Soler detalla que ells només collien bolets per menjar-ne i que a la casa hi pujava molta gent de

La Maria Quintana i en Martí Renart, al Soler de Bassegoda, amb un cistell de bolets.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Margarita Renart.

Una família tofonaire

EN LLUÍS SOY I LA NEUS CODINACH, DE LA VALL D'EN BAS, HAN VISCUT SETMANES SENCERES BUSCANT TÒFONES: PRIMER A LA GARROTXA I DESPRÉS PER TOT ARREU

Pere Gelis > TEXT I FOTOGRAFIA

En Lluís i la Neus són un matrimoni de la Vall d'en Bas que parlen de les tòfones amb tal estimació i emoció que, en alguns moments, sembla que es refereixin a éssers vius. Són d'aquells tofonaires autèntics, del sarró a l'esquena i el punyal al puny.

En Lluís Soy Amargant va néixer l'any 1937 al mas Pujolriu de Falgars d'en Bas i la Neus Codinach Masegur el 1948 als Saiols de Sant Iscle del Colltort. Des que es varen casar viuen a Sant Esteve d'en Bas. La família d'en Lluís va marxar de Pujolriu —on eren el masover petit— per baixar al mas Terrús dels Hostalets per fer de masovers únics. Els estius en Lluís feia de segador amb les colles que començaven la temporada a l'Empordà i acabaven a la Cerdanya, i a l'hivern, feia de pagès amb les feines de la masia.

Un dia va passar, per davant les tanques de casa seva, un singular personatge que vivia a can Guix d'en Bas, una dona que havien acollit de petita els amos del mas Pujolriu. Ella havia nascut en una casa molt pobre i miserable de la zona del coll de Bracons. La Nita de can Guix, una dona que es guanyava la vida buscant tòfones en una època en què ningú no les volia; diuen que va començar a buscar-les a causa de la gana que passava. En Lluís tenia un gos espavilat que anava darrere el bestiar —es veu que a les vaques

les esgarriava més que no pas les ordenava— i la Nita, en veure aquell gos li va dir a en Lluís: «Si me'l deixes uns dies, te l'ensenyaré». En Lluís, aliè a l'oferta que li feia la Nita, li va respondre: «Tu mateixa, no en faràs pas res!»

Al cap d'unes setmanes li va tornar el gos i li va dir: «Lluís, amb aquest gos guanyaràs la primera pela». I tal dit tal fet, el gos va resultar ser un molt bon gos tofonaire i en Lluís va entrar en un món que a partir d'aquell moment va ser l'objectiu de la seva vida. Caçar i vendre tòfones.

Una vida dedicada a la tòfona. Tant en Lluís com la Neus són grans caçadors de tòfones, sobretot ell, que s'hi ha dedicat pràcticament tota la vida. La Neus, durant uns anys va sacrificar la seva passió per les tòfones per la dedicació als sis fills que va tenir el matrimoni. Estem parlant de la dècada dels anys vuitanta del segle passat.

En Lluís Soy buscava inicialment tòfones per la comarca de la Garrotxa i les venia al mercat de Vic. El mercat osonenc era, fa 40 anys, el mercat central de la tòfona a Espanya; hi anaven a comprar setmanalment els fabricants d'alimentació que necessitaven la tòfona per afegir als seus productes elaborats però també compradors de França, país on aquest fong ja era

un producte molt elitista i apreciat. Justament els compradors francesos pagaven més diners que els del país fins que els principals compradors de casa nostra es van ajuntar i aliar per adquirir el producte a uns preus tancats. Varen establir un monopoli i a partir d'aquell moment eren ells qui venien les tòfones als francesos. Suposem que avui la llei de la competència no permetria un abús com aquest.

Viatges cap a Castella. En Lluís no va trigar a expandir-se cap a zones de la península Ibèrica on la tòfona era abundant i gens buscada: Sòria, Burgos, Palència, Guadalajara... I moltes províncies del centre d'Espanya varen rebre la visita d'en Lluís a la recerca de l'apreciat fong. Es dirigia sempre a zones de sòl calcari, atès que la tòfona només creix en terrenys sedimentaris i calcaris. L'estratègia que feia servir era la de desplaçar-se a zones de muntanya que ja havia visitat anteriorment i on ja sabia que hi havia tòfones, després buscava el propietari i li arrendava tot el bosc o tota la muntanya. En unes zones on el terreny rústic era molt poc apreciat i molt poc productiu no li costava gaire de convèncer els amos. En el moment de tancar el tracte, la cara d'aquells propietaris era més aviat la de no acabar-se de creure el negoci que acabaven de pactar. Amb el pas del temps ja han après per què els catalans





anaven allà a arrendar zones rústiques improductives, i ara són ells els qui exploten aquells boscos pedregosos, secs i de mala petja. De tota manera en Lluís i la Neus, encara avui, continuen disposant d'una muntanya arrendada a la província de Sòria, on es desplacen de tant en tant a recollir-hi l'estimat *Tuber melanosporum*, que així s'anomena científicament la tòfona negra.

En una setmana de dur treball a províncies havien arribat a recollir un bon sac de tòfones. I és clar, fa 30 o 40 anys, dedicar-se a anar pel món buscant tòfones exigia voltar molt i desplaçar-se també molt lluny, tenint en compte a més que les distàncies i les vies de comunicació eren molt diferents de les d'avui.

L'exigència d'aquests desplaçaments va fer que es proposessin dedi-

car una setmana sencera a províncies recollint tòfones quasi sense repòs, dia i nit. Era tanta la dedicació a la feina que fins i tot havien d'anar rellevant els gossos, ja que amb tanta estona buscant, aquests animals acabaven per perdre l'interès per trobar tòfones. I així va ser, com amb el treball d'una setmana, van comprar, *trinco, trinco*, un flamant Simca 1200 que els va permetre ser més eficients i tenir més marge de maniobra.

Els ulls amables d'en Lluís ajuden a entendre l'explicació que fa sobre el relatiu valor de les tòfones quaranta o cinquanta anys enrere. Comenta que llavors a casa nostra se les menjaven els carboners i poca gent més i amb un posat murri explica que n'hi havia tantes que anaven per sobre la terra, no calia ni gos per a trobar-les. Pràcticament no en

menjava ningú, ni tan sols a pagès. La Neus, amb el seu posat auster, explica que a casa seva hi havia un mosso que en menjava fetes al caliu del foc a terra, i la seva família se'l mirava amb cara de sorpresa perquè llavors aquest fong no era gens apreciat a la nostra terra.

Les millors varietats. Arribats a aquest punt demano al matrimoni que m'expliquin quines són per ells les varietats més bones, i quin és el futur d'aquest fong subterrani. Aquests experts professionals expliquen que la tòfona per excel·lència és la tòfona negra. Al nostre país també es comercialitza l'anomenada tòfona d'estiu (*Tuber aestivum*) i és considerada de menor qualitat que la negra.

Respecte a la tòfona blanca italiana, el famós *tartufo bianco* (*Tuber magnatum*), en Lluís i la Neus s'afanyen a opinar que està sobrevalorada. Expliquen que una peça de tòfona negra, grossa, madura i recollida en una zona concreta —no em diuen quina— té com a mínim el mateix valor gustatiu que els prohibitius *tartufo bianco* d'Alba, a la regió italiana del Piemont.

I respecte al futur es mostren pessimistes. Sentencien que els porcs senglars són una plaga per al blat de moro i sobretot per a la tòfona salvatge. El porc ho barriga tot, es menja la tòfona i destrossa l'hàbitat. A parer seu aviat no n'hi haurà enlloc, només quedaran les de conreu, que es trobaran en camps tancats.

A tall de colofó en Lluís i la Neus fan una afirmació molt sorprenent. Asseguren que les tòfones no s'amaguen, literalment diuen: «La tòfona vol ser trobada, s'ha de buscar a prop dels camins rals, de les ermites, de les cases de pagès: la tòfona no s'amaga» 🍄.

En Lluís Soy i la Neus Codinach
són uns experts tofonaires.

Bolets a la vall de Camprodon

EN AQUESTA PART DE LA COMARCA DEL RIPOLLÈS S'EN TROBEN MOLTÍSSIMES ESPÈCIES I JA FA VINT-I-QUATRE ANYS QUE A SETCASES CELEBREN LA FIRA DEL BOLET

Miquel Peralas > TEXT

Les muntanyes de la vall de Camprodon estan plenes de bolets de les espècies més variades. Hi ha les condicions idònies de temperatura i humitat perquè hi tingui cabuda un gran assortiment de fongs, entre els quals ens trobem les espècies comestibles més saboroses. Aquesta vall té una extensió de 28.520 hectàrees, de la qual un 67,86% és de bosc. Aquest percentatge té tendència a augmentar ja que l'abandonament del territori de cultiu origina una invasió forestal a l'alça, sobretot de pins, freixes, bedolls i matoll. Quan hom parla d'un bosc, no es refereix només a un conjunt d'arbres. Un bosc és una complexa comunitat d'éssers vius, vegetals, animals, fongs i diversos microorganismes, que es reparteixen l'espai i el temps, s'interrelacionen i aconsegueixen un equilibri dinàmic.

A la nostra vall, molts dels nostres arbres autòctons no formen mai boscos. Arbres com el bedoll, les moixeres, l'arc blanc o els aurons acostumen a viure en altres comunitats arbòries dins de les quals són ben acollits. També hem de tenir en compte que quan una determinada espècie esdevé dominant dins d'una comunitat arbòria, forma un bosc. Generalment diem que

un bosc és madur quan, a més de l'espècie dominant, hi ha altres arbres, arbusts, plantes herbàcies, lianes, molses, líquens i fongs. També hi intervenen diversos microorganismes i una variada vida animal. Els fongs, que n'hi ha que fan bolets i d'altres que no en fan, són majoritàriament micorízics i viuen associats amb els arbres, arbusts i plantes herbàcies. En bona part són responsables de mantenir la vigoria dels arbres i, per tant, de la bona salut del bosc. Dins d'aquests ecosistemes, la humitat i la temperatura són factors dominants que condicionen la vida d'unes i altres espècies vegetals. Per tant, a la vall de Camprodon i entre la gran varietat de paisatges que s'observen, des de terra força baixa fins a l'alta muntanya, hi tenen cabuda boscos molt diversos.

Alzinars rics en bolets. Hi podem distingir diversos tipus de paisatge que, de manera lineal van de la terra baixa a l'alta. Els termes de Beget i Rocabrúna, que, tot i ser de l'Alta Garrotxa, pertanyen administrativament a Camprodon, podríem encaixar-los en el paisatge de terra baixa –normalment arriba fins als 600 metres d'altura– i s'apropa al paisatge mediterrani. Hi viuen les

bosquines i els alzinars, amb arbres i arbusts de fulla caduca i verds tot l'any. L'alzinar constitueix un dels ambients més rics en bolets. Com a bolets representatius d'aquest tipus de paisatge podem esmentar diferents espècies de cualbres –*Russula*–, sobretot les llores –*Russulacyanoxantha*– i d'altres: l'escarlet vermell (*Hygrophorusrussula*), la flota d'alzina (*Armillariamellea*), el fals carner (*Entolomalividum*), la farinera o cogomella borda (*Amanita phalloides*), el pixacà (*Amanita pantherina*), la gírgola d'olivera (*Omphalotusalearius*), el siureny (*Boletus aestivalis*) i altres *Boletus* (*Boletus loricatus*), el modeguí (*Leccinumlepidum*), el rossinyol (*Cantharellussubpruinosis*), el peu de rata groc (*Ramaria flava*), orelles de gat (*Halvella crispa* i *Halvellalacunosa*) i algunes múrgoles (*Morchella deliciosa*) i diferents tòfones (*Tuber melanosporum*).

En zones més humides i frescals, l'alzina es pot substituir per roures i, fins i tot, per castanyers, on es troben les mateixes espècies de bolets. En alguns casos, l'alzinar pot estar barrejat amb pinedes, originant masses forestals d'alzines i pins. En cap cas podríem considerar-les com a bosc en estat pur. En aquest tipus de pinedes solen sobresortir el pi blanc, el pinastre, el pi pinyoner i el pi roig. En aquest cas, els bolets més buscats són el pinatell i el rovelló (*Lactariusdeliciosus* i *Lactariusanguifluus*). També es poden trobar cualbres picants (*Russulasanguinea*, *Russulato-*



Rossinyols i rovellons de la vall de Camprodon // FOTOS: Miquel Peralas.



lurosa), diverses micenes (*Mycena pura*), cames de perdiu (*Chroogomphus rutilus*), moixins (*Suillus bellinii*, *Suillus conillitus*, *Suillus granulatus*), rossinyol de pi (*Cantharellus lutescens*), llenegues (*Hygrophorus latitabundus*)...

En llocs de degradació del bosc hi ha els prats, on es poden trobar diferents espècies de bolets: gírgoles de panical (*Pleurotus eryngii*), moixernons (*Calocybe gambosa*), cama-secs (*Marasmius oreades*), camperols (*Agaricus campestris*), pets de llop (*Bonistaplúmbea*, *Vascellum pratense*, *Langermanniagigantea*)... Moltes d'aquestes espècies poden pujar a zones de més alçada, termes de Sant Pau de Segúries, part baixa del terme de Camprodon, Creixenturri, la Ral i zones baixes de serra Cavallera.

Si ens enfilem a cotes més altes, fins als 1.600 metres, ens trobem dins l'estatge muntà, o terra mitjana. En aquest estatge, els estius solen ser més plujosos i els boscos solen estar formats per algunes rouredes, a vegades substituïdes per castanyedes. S'hi troben algu-

nes de les espècies esmentades, com les cualbres, siurenys, rossinyols, que s'hi adapten molt bé. També hi trobem la paloma (*Macrolepiota procera*), la vinosa (*Amanita rubescens*) i la llengua de bou (*Hydnum repandum*). Dins d'aquest estatge es pot comptar la part baixa de la бага de Vilallonga, la part baixa de Tregurà i tots els boscos de Llanars, Feitús, Espinalva i la resta del terme de Camprodon.

Bolets a les parts altes. I ja en altures de més de 1.600 metres, fins a 2.200 metres i 2.400 metres –estatge subalpí o alta muntanya–, el bosc ja és, fonamentalment, format pel pi negre (*Pinus uncinata*), i, en menor quantitat, per l'abet (*Abies spectinata*, *Abies alba*) i bedolls (*Betula verrucosa*, *Betula pendula*). Ja correspon, aquest estatge, a les parts altes del Pirineu –boscos de Setcases, parts altes de la бага de Vilallonga, serra de Sant Bernabé, serra Cavallera i parts altes de les muntanyes de Molló i Llanars–. Aquí hi ha moltes de les espè-

cies esmentades, que s'hi han adaptat força bé. I d'altres com algunes cualbres (*Russulaxerampérina*, *Russula integra*), el rovelló d'avet (*Lactarius salmonicolor*), els ceps de bec (*Leccinum scabrum*) i el cep (*Boletus edulis*). I en els prats d'aquest estatge hi ha les carreteres (*Marasmius oreades*), el moixernó (*Calocybe gambosa*) i algunes *Melanoleuca*.

A tota la vall, resseguint fondalades i llocs humits, com al costat d'aiguamolls i dels rius, entre vegetació formada per avellaners, verns i freixes, dintre de les estacions corresponents hi ha les múrgoles (*Morchella rotunda*, *Morchella rigida* i *Morchella umbellata*), l'orella (*Auricularia auriculae-judae*) i el barretet (*Helvella padicea*).

L'abundància d'aquestes espècies va permetre a la gent d'aquest territori crear una altra economia per a la seva subsistència. Fins ben entrat el segle XX, la collida de bolets tenia com a finalitat la venda. El consum propi quedava reduït a algunes menjades, les menys possibles, per poder destinar la major part a la venda i a economies més privilegiades. Va ser el desenvolupament econòmic el que va permetre transformar la necessitat en simple plaer de cercar-ne per al consum propi, i també combinar-ho amb l'activitat saludable de passejar pels boscos.

Hem parlat amb dos setcasencs, com a mostra d'aquella societat pobra que necessitava la campanya dels bolets per guanyar uns diners absolutament necessaris per arribar a finals d'any: la Caterina Descamps (Setcases, 1920) i en Francesc Molas (Setcases, 1929).

25 quilos de rovellons. La Caterina ens ho relata: «Jo me n'he fet un fart, al llarg de la meua vida, de caçar bolets,

D'esquerra a dreta, la Doris Casas, la Maia Canes i el seu fill Luri, buscant bolets a la Llissa, a Setcases // FOTO: Arxiu Manel Canes.



El 'Sotabosc' de Ca l'Enric

AQUEST PLAT DEL PRESTIGIÓS RESTAURANT DE LA VALL DE BIANYA ÉS UN EXEMPLE DE LA CONNEXIÓ ENTRE EL TERRITORI, LA CUINA AMB BOLETS I EL CONSUMIDOR FINAL

Albert Grabulosa > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

Ara fa uns anys, però no pas tants, un dels criteris que se solia utilitzar per mesurar l'excel·lència dels plats era la quantitat d'hores que passaven covant-se a foc lent. Els rostits i els guisats multiplicaven el prestigi tan sols pel fet d'haver-se preparat amb unes quantes hores d'antelació. Com més, millor. Un bon estofat s'havia d'asfixiar a la cassola. De la carn s'apreciava que es desfés fins i tot ja abans d'enforquillar-la. Entre els sofregits, els xupxups i els reescalfats, els plats podien

arribar a acumular fàcilment més de cinc o sis hores de cocció i manipulació. I entre els assistents habituals a aquesta mena de maratons culinàries hi solia haver, precisament, els bolets.

Des que la família Juncà va agafar les regnes de Ca l'Enric, fa més de cent-trenta anys, els *platillos*, les cassoles i els bolets han estat formant part de l'oferta habitual d'aquest restaurant de la Vall de Bianya. Si bé s'ha produït una deriva en la manera de treballar i presentar el producte, els discurs

sos de la temporalitat i la proximitat han perdurat i s'han anat consolidant. Originàriament, a Ca l'Enric se servien productes de l'hort i es feien els propis embotits. La caça era un dels plats forts. I els bolets procedien sempre de la zona. Actualment ja no depenen tant de la producció pròpia. Confien en la tasca d'alguns productors locals i alguns ramaders amb qui comparteixen una certa sensibilitat pel producte. Quan és temporada, un equip de boletaires els serveixen bolets un parell de

La família Juncà porta les regnes del restaurant Ca l'Enric de la Vall de Bianya.



cops per setmana. Allò que avui tant es predica, allò de la cultura del quilòmetre zero, és un fet que sempre s'ha donat més o menys per sobreentès entre les successives generacions.

Ca l'Enric és un restaurant estretament vinculat al territori. El paisatge hi té cada cop més protagonisme i l'entorn immediat serveix com a rebost i font d'inspiració, com a motor de la seva singularitat. Un dels plats més representatius d'aquesta connexió probablement sigui el 'Sotabosc de Bianya', un parent llunyà de la clàssica 'Vedella amb bolets'. El 'Sotabosc' és un plat que, malgrat ser de temporada, s'hi serveix durant tot l'any. És una recepta camaleònica, una proposta que es va transformant al ritme del paisatge i les estacions. A la prima-

vera se sol perfumar amb les flors de la Vall de Bianya. La malva, la margarida i la flor de trèvol hi conviuen amb els moixernons, els cama-secs o les múrgoles. A l'estiu hi entren en escena els extractes d'ortigues i els primers ceps i rossinyols. Més endavant, i si el temps acompanya, hi florirà l'ou de reig. Quan sigui tardor les fulles de roure i els purés de bolets oferiran una versió més fúngica del 'Sotabosc'. I a

l'hivern vindrà el temps de la tòfona, un ingredient ineludible en un territori tan idoni per a aquesta joia subterrània. El 'Sotabosc' és un plat versàtil i sempre canviant, però hi ha dos ingredients que no hi falten mai: la vedella —en forma de tàrtar— i els bolets.

Cuina i paisatge. Durant els darrers anys s'ha sentit a dir moltes vegades que la cuina és el paisatge posat a la taula —o a la cassola—, que cuina i paisatge haurien de sumar i no pas restar, i que la singularitat i la identitat d'un restaurant s'haurien de reforçar mitjançant la mimesi amb l'entorn. Si el paisatge són tòfones, alzinia, aus i tubercles, per exemple, aleshores l'alzinia i la tòfona, i les aus i els tubercles s'haurien d'oferir con-



A l'esquerra, la Isabel Juncà i la Sukhpreet preparant el 'Sotabosc de Bianya'. A la dreta, en Jordi Juncà amb el plat acabat. Al detall, alguns del bolets del 'Sotabosc'.

En Climent, el rei del moixernó

Laia Juez > TEXT // Xavier Plana > FOTOGRAFIA

Té 92 anys, va néixer al mas Salavedra de Sant Esteve de Llémena, li agrada la muntanya i hi somnia. Diu que potser no ho hauria de fer, però encara hi puja tot sol, amb un bastó de maneta, el cistell amb el ganivet, un bon calçat i posant atenció a caminar bé. Descriu així les seves anades a la muntanya: «L'alegria que dóna és tan gran que no penses en res: marxar de casa a dos quarts de cinc de la matinada, esperar al Vertisol—obren a les cinc—, fer el cafè amb llet i un entrepà. Anar amb el cotxe a la muntanya fins allà on no es pot pujar més. Portar el rellotge, el vi i l'entrepà. A les nou telefonar la dona, quan vivia. Passar tot el matí i arribar a les dotze del migdia i no pensar, ni mirar el rellotge, ni beure, ni menjar. Només aquell cap i aquella vista mirant el bolet. Cadascú a la seva, i després xerrar i veure aquell floriment de ginestells. Això és admirable!» En Climent Pont Colom, nascut el 18 de febrer del 1924, no pot enumerar tots els bolets que coneix ni com els ha conegut. «El que és molt clar és que haver nascut a pagès i haver estat molt a bosc, hi fa molt. Amb això s'hi neix, ja se n'aprèn per si sol», explica. Durant quinze anys en Climent va viure al mas Salavedra de Sant Esteve, i mentre ajudava a casa amb les feines de pagès i treballava al bosc, a 18 anys ja coneixia bona part de Catalunya fent de transportista amb un doble fons al camió per l'estraperlo, tot i que va acabar cultivant maduixes. Amb la passió pels bolets sempre hi ha conviscut, mai amb la intenció de guanyar-s'hi la vida, però sí pel consum familiar, per regalar i fer bons amics, i de tant en tant, per vendre'n a algun restaurant o a Mercabarna quan hi traguina maduixes.

Aquest pagès de poca lletra coneix secrets de difícil transmissió. «Hi ha un tipus de bosc que sembla que ja et fa veure el bolet si coneixes el tipus de terra. I per culpa d'un cop d'ull, en trobes d'altres». Explica com els bolets de primavera, que comencen al febrer, van pujant perquè de primer es troben a menys alçada i després més amunt, mentre que amb els de tardor, succeeix a l'inrevés, baixen.



Temut per altres boletaires, a en Climent justament no li fa por que li vagin al davant. «Vaig a poc a poc a caçar bolets perquè no corren pas, cal donar-los el seu temps. I el bosc és molt gran! De sobte, a deu metres d'allà mateix, no hi ha passat ningú». Els seus recorreguts, de lent caminar i recular, són d'aguda observació.

La seva especialitat és la caça del moixernó i per tal presa es desplaça fins a Vilallonga de Ter, a la vall de Campredó, resseguint la collada Verda. Segons explica, l'herba de la moixernera té un aspecte diferent enmig d'una prada verda i ufanosa. Té forma de mitja lluna i pot fer fins a dotze metres, «però a les vores d'herba negra i ufanosa, sembla que busqui la mort. De vegades és enganyador, perquè on pixa la vaca també es torna negra».

Encara que algun boletaire ja hagi caçat bona part dels moixernons, sovint s'han descuidat els del cap i la cua de la mitja lluna, de la qual en Climent n'endevina el traç «i aleshores es pot dir que no els veig, els trobo amb el tacte dels dits.»

L'altre bolet que li agrada caçar és el siurený, siguin del Collsacabra o «d'allà dalb», expressió d'en Climent per referir-se a serra Cavallera. En moltes ocasions els ha venut a Joan Roca, «que sap conèixer de cada indret d'on són», perquè són parents: la mare d'en Josep Roca Pont—pare dels germans Roca—era cosina d'en Climent. Li agrada menjar els bolets de moltes maneres, però destaca la senzilla amanida de siurenys, laminats molt fins amb sal, pebre, oli i vinagre i, una hora després, el plat a taula. En Climent acostuma a conservar-los com feien a casa seva, amb sal: un 70% d'escarlats, juntament amb rossinyols, peu de rata tendre i gírgola de bruc, nets en un pot amb sal fins que queden *poufets*, és a dir, tous però no trencadissos, i així es conserven durant molts mesos.

Tot boletaire guarda els seus racons secrets, i en Climent és especialment curós amb la múrgola perquè cada vegada costa més de trobar. Amb més de 80 anys de memòria conscient, narra les raons que fan dels bolets cada cop una presa més difícil: el clima menys plujós, l'accessibilitat al bosc en cotxe, la creixent valoració dels bolets, els boscos menys nets i la plaga del senglar.

La Carme i els pollancrons

Marta Carbonés > TEXT // Martí Figueres > FOTOGRAFIA

La Carme Busquets de 73 anys i nascuda a Sant Feliu de Pal·lerols, al carrer Sant Sebastià, és tota una experta en els pollancrons. Des de joveneta que n'ha caçat, trobat, recollit, confitat i cuinat, tal com va aprendre de la seva mare. Hem triat parlar d'aquests bolets amb ella perquè d'entrada són molt poc valorats i en canvi la Carme ens demostrarà que, després d'un llarg procés, poden arribar a ser ben bons al paladar.

Ens explica que els pollancrons són bolets de tardor que es fan al voltant d'alguns pollancres. Per trobar-los s'ha de buscar sota la fullaca, però encara que sembli feixuc paga la pena, ja que un cop trobat el lloc apropiat, se'n poden arribar a collir a cabassats. Com que són uns bolets que es fan en clapes, i pot haver-hi clapes amb més de 30 o 40 pollancrons, diu que en alguna ocasió n'ha omplert, fins i tot, coves. N'ha trobat pels boscos de la Nespleda, Aiguabella, la Fontana, cap a la Fàbrega, a Miami, a la font de l'Espígol...

Un bon exemple sobre la gran quantitat de pollancrons que ha arribat a trobar de cop en un mateix lloc la trobem en la seva explicació: «De jove vaig treballar uns anys a can Mantellina, una fàbrica de gènere de punt que hi havia a la sortida de Sant Feliu. Al migdia feiem una pausa de dues hores per anar a dinar a casa i descansar una mica. En temps dels bolets, hi tenia tanta afició, que dinava amb una esgarrapada i me n'anava a collir pollancrons a la Nespleda, terreny molt conegut per mi, ja que allà hi vivien els meus avis i oncles. Amb tant poc temps com tenia i tants bolets com hi havia, moltes vegades no tenia prou temps de collir-los tots i n'havia de deixar per l'endemà!»

Molt poca gent de les nostres contrades en cull. Són molt poc preuats perquè no són bons a la brasa, com podrien ser els pinetells o els rovellons, ni cuinats acabats de collir, com són els rossinyols, els escarlets... Per arribar a ser bons cal confitar-los i cuinar-los a la cassola al cap de molt de temps, d'anys fins i tot, amb un bon rostit, i amb molt de temps de cocció.

Per confitar-los, la Carme, fa com li havia ensenyat la seva mare. Primer neteja els bolets: els treu la brossa, neteja el barret i pela la pota aprofitant-ne un bon tros. Aleshores els posa al foc en una olla. Quan arrenca el bull i surt una barroera natural els aboca a l'aigüera i hi tira aigua freda per tallar l'ebullició i esbandir-los. A continuació els barreja amb sal gruixuda a dins d'una garsala o d'una galleda tot remenant amb les mans i tot

seguir els envasa en pots de vidre. Com que ja estan amb sal es conservaran durant anys.

Quan en vol cuinar, els posa a dessalar un parell de dies abans i els canvia l'aigua un cop. Aleshores els afegeix a un bon rostit de pollastre, conill o vedella i aquells bolets poc apreciats a causa de la seva textura forta i tireganyosa, esdevenen una menja exquisida. Ho confirma no només el seu marit, un gran amant de la bona cuina, sinó també tot un doctor en ciències ambientals, naturalista i expert micòleg com el doctor Martí Boada, que un dia va dinar a casa seva i li van oferir un bon rostit amb pollancrons. Va quedar sorprès perquè eren uns bolets totalment desconeguts per ell i se'n va voler endur per cuinar-ne ell mateix.

La Carme és d'admirar perquè gaudeix amb tot el procés: li agrada passejar pel bosc i s'emociona quan troba grans quantitats de bolets, la satisfà poder-los conservar seguint la tradició d'aprofitar tot el que ens dóna la natura i, sortosament, també li agrada cuinar-los. D'aquestes dones en queden poques! De fet, podem considerar-la una de les últimes caçadores de pollancrons del poble, tal vegada l'única, però ens n'ha parlat tan bé que potser ens despertarà la curiositat a uns quants i voldrem seguir el seu exemple. Val la pena provar-ho 🍄.



M5

**Treballadors de la
sastreria Molas de
Camprodon. A l'esquerra,
Josep Molas Pradell,
fill del propietari Josep
Molas Marcer, al centre de
la imatge, i la resta de les
pantalones i cosidores
que treballaven amb ells.**

ANY: 1948

AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ORIOL MOLAS



M6

**La Carme Bertran cosint mitjons a casa seva per a la fàbrica
de ca l'Arboix, a Besalú.**

ANY: 1950

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU D'IMATGES DE BESALÚ. FONS IGLESIAS CAMPAÑA



PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Els forns de calç d'Argelaguer [pàg. 70-71]

CARLES PUNCERNAU [Barcelona, 1953. Enginyer químic]

PATRIMONI ARQUITECTURA

El molí i el castell de Roca [pàg. 72-73]

GUERAU PALMADA [Banyoles, 1974. Historiador d'art]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

El monestir de Banyoles [pàg. 74-75]

ANTONI PALOMO [Barcelona, 1968. Arqueòleg]. ALMUDENA GARCÍA [Girona, 1978. Arqueòloga]

PATRIMONI HISTÒRIA

100 anys de l'eixample Malagrida [pàg. 76-77]

XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]. ANTONI MAYANS [La Vall de Bianya, 1958. Arxiver]

PATRIMONI NISSAGUES

Els Mariscot de Camós [pàg. 78-79]

NÚRIA BATLLEM [La Bisbal d'Empordà, 1976. Arxivera]

PATRIMONI BOTIGUES DE TOTA LA VIDA

La pastisseria Ferrer d'Olot [pàg. 80-81]

JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]



Bacallà amb samfaina,
panses, pinyons i ou dur
preparat per l'Assumpta Brugada
de Banyoles // FOTO: Pep Sau.

PATRIMONI GASTRONOMIA

El tradicional (recuperat) bacallà [pàg. 82-83]

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

PATRIMONI FAUNA

La papallona del cap de mort [pàg. 84-85]

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

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

La camamilla [pàg. 86-87]

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]

La pastisseria Ferrer d'Olot

Can Ferrer, instal·lats des de l'any 1907 a la plaça de l'Àngel, manté l'aurèola dels inicis amb productes de recepta patrimonial i mira el futur amb la xocolata com a referent principal

Més enllà de la dolçor implícita, la pastisseria Ferrer d'Olot també ofereix al client una degustació temporal digna de menció: el local emblemàtic de la plaça de l'Àngel, aquell que quan ets dins t'obliga a girar la vista per trobar algun símptoma de contemporaneïtat a fora, es conjuga des de fa poc més d'un any amb un altre indret contigu de sostre fonedís i estructura futurista que té la xocolata com a protagonista.

Abans que aquest laboratori llaminer prengué forma amb Jordi Ferrer al capdavant, el protagonisme va recaure a l'espai veí, el que a hores d'ara et convida a fer un viatge al passat quan hi accedeixes, però que el 1907, l'any de l'obertura, es refugiava sense estridències entre la simbiosi comercial de l'època. Aleshores, la pastisseria era coneguda amb el nom de can Moliner, propietat de l'olotí Ramon Moliner, qui va nodrir de *dulces* un lloc que, anteriorment, havia albergat una tintoreria.

La bona mà de l'amo a l'obrador s'alternava amb la tasca d'un jove oficial de pastisseria, en Joaquim Ferrer, en Quimet, que va arribar a manufacturar pastes davant de la font de l'Àngel després

d'haver après l'ofici a la confiteria olotina de can Deu. Aquella va esdevenir la gènesi d'un període formatiu que també va passar per Barcelona i, sobretot, per terres franceses. Va ser allà, en refinats establiments de Tolosa i París, on va aprendre una tècnica oberta de mires que li va permetre conèixer els secrets d'un bon pastís de Saint Honoré, de la pasta fullada més distingida o d'un mil·lurs que actualment s'elabora a can Ferrer de la mateixa manera que es preparava als anys cinquanta.

El seu rumb professional semblava encaminat cap a França, però els transcurso dels fets sempre han de tenir en compte les excepcionalitats. Va ser així com va aparèixer en escena la Guerra Civil, episodi que el va empènyer a fer el pas invers que seguia tot exiliat: fidel amb la causa republicana, va abandonar la seva vida assossegada a l'altra banda dels Pirineus per enrolar-se a les tropes de la bandera tricolor, una decisió que va comportar un internament al camp de concentració d'Argelers.

Quan les bales van donar pas al silenci inquietant de la postguerra, va tornar cap al paisatge volcànic que l'havia vist créixer. Eren temps empobrits. La falta de sucre i de farina tenia d'un vermell dolorós els números de cal Moliner i això el va obligar a guanyar-se les garrofes a la pastisseria de Lluís Planadecursach, on va implantar tot el que havia vist a la llunyania abans de retornar al costat d'en Ramon, el seu cap i amic.

Una trituradora del 1907. En Quimet i en Ramon formaven un bon equip i, segurament per això, van poder tornar a recuperar l'activitat que el local tenia abans de la guerra, quan es despatxaven quantitats optimistes d'ensaimades i tortells. Per aconseguir-ho, van fer falta unes jornades sense horitzó que contrarestaven la falta d'aparells frigorífics, però també uns processos de treball arrelats als inicis, tal com deixa palès una eina que, des del 1907 i fins ara, tritura les ametlles amb una imperfecció tant genuïna que ni la sofisticació de la tecnologia pot igualar-la. Ubicat en un espai tímid i amb una aparença entre la decadència i la imposició, l'utensili ha vist passar davant dels seus visos rovellats tota la història del local, la qual cosa implica haver estat partícip dels moments més culminants del mateix establiment, com ara el traspàs de poders entre en Ramon i en Joaquim, oficialitzat el 1946.

La nova etapa va ser a cara o creu: o l'oficial pastisser agafava les regnes del negoci o la persiana s'abaixava per sempre. Al final, la moneda va caure del costat d'en Joaquim, que durant la seva etapa al capdavant de la botiga no només va mantenir dempeus el gènere que nodria de bona flaire el taulell, sinó que també va conservar aquella fesomia arquitectònica farcida de grans miralls, prestatgeries a banda i banda i un sostre enteixinat que embadalia la clientela.

El paisatge gairebé oníric que encerclava aquell espai va convergir amb una destresa excel·lent del senyor Ferrer a l'obrador, una manera especialment



Facana de la pastisseria Ferrer, a la plaça de l'Àngel d'Olot. Any 1911. PROCEDÈNCIA: ACGAX. Servei d'Imatges. Fons Esteve Morer Toronell. Autor: Esteve Morer.



aplaudida els dies festius dels anys 50 i 60, quan menjar un pastís o una peça de rebosteria era habitual per a les butxaques sense forats. Llavors, per transportar les barres de pinyons, els torrons de gema, les lioneses o unes mones de Pasqua que començaven a treure el cap, cada pastisseria havia de disposar d'un repartidor, a vegades dos, que transportaven la dolcesa amb puntualitat i adoptant una cronologia bastant fidedigna amb els fets: abans d'anar a missa, la clientela encarregava la comanda i esperava que el repartidor fes la seva feina, sovint guarnida amb propines agradables.

De repartidor a artesà confiter. Un d'aquests repartidors va ser en Narcís, el fill d'en Quimet. Es col·locava al manillar de la bicicleta, començava a pedalar pels carrers i, en un obrir i tancar d'ulls, es convertia en un menut missatger de dolçor. Amb tal conjuntura no ha de re-

sultar estrany que el destí del noi estigués escrit fins i tot abans d'agafar el bolígraf. Dit i fet, després d'acabar el batxillerat elemental es va formar a Barcelona i va perfeccionar les seves aptituds arreu del país i a l'estranger, essent especialment entranyable l'estada a la pastisseria Nueva Royal de Cartagena, feu del seu servei militar i localitat des d'on va enfil·lar altra vegada el camí cap a casa. A Olot l'esperava un forn elèctric que rellevava un calorós forn de llenya generador de jornades infernals, per la calor i pel procés de les cuites, i també de l'única discussió amb cara i ulls amb el seu pare, entossudit amb la continuïtat del mètode ancestral.

Vinculat amb el folklore i la política olotina des de sempre, branques que l'han portat a ser el fundador de la colla Mainada o de l'Associació Flor de Fajol, així com a regidor del consistori garrotxí i peça inherent de la Comissió de Fes-

tes, en Narcís recopila un gran nombre de distincions com a artesà confiter. Ho explica amb la boca petita, tot i que els quadres de la part de baix del local enderroquen la modèstia: ben disposades, les imatges són fotografies d'algunes de les mones que ha creat, des d'una Torre Eiffel que relleva el ferro colat pel cacau fins a una església de Sant Esteve que continua essent la nineta dels seus ulls.

Aquesta sèrie visual, que repassa el mig segle de dedicació amb les mones d'ençà que en Narcís i la seva esposa, Josefina, van agafar les regnes, aconsegueix parlar sense badar boca. I és que de sobte apareixen a escena les creacions d'en Jordi, el protagonista de la tercera generació dels Ferrer i l'encarregat de continuar la deriva xocolatera que va iniciar el pare, el seu mestre, però afegint la tècnica d'avantguarda apresada a les escoles punteres. Juntament amb la seva esposa –Ester Codony–, els pares i tres treballadors, a més d'una germana que dona un cop de mà, lidera un projecte que l'any 2006 va recuperar la façana dels inicis i que l'any passat va obrir un nou establiment just al costat, un llogaret innovador que si s'hi accedeix just abans o després d'haver visitat el local veí, posa en safata la degustació temporal que només un negoci centenari pot lluir amb aquesta convicció.

D'esquerra a dreta, en Jordi, l'Ester, la Josefina i en Narcís darrere el taulell de la botiga. Al detall, en Narcís, de jove, repartint 'dulces' amb la bicicleta. Dècada de 1950 //PROCEDÈNCIA: Arxiu família Ferrer.

Llanars

L'ORGULL DE PERTINENÇA A UN POBLE MIL·LENARI

«Gaudeix d'un paisatge obert i assolellat entre prats i camps», ens diu aquesta frase imperativa que llegim en publicacions per promoure i descriure un dels principals atributs d'aquest poble de la vall de Camprodon, situat a 983 metres d'altitud. Hi arribem a les deu del matí d'un dissabte d'agost després de recórrer els pocs més de dos quilòmetres que el separen de Camprodon, i certament gaudim de la seva obertura paisatgística i d'un sol generós.

Aparquem el cotxe a l'entrada i enfilem els carrers que ens han de portar a la plaça d'una joia romànica, l'església de Sant Esteve. La caminada fins al temple és curta però suficient per copsar una vila amb vida, neta, ordenada, que llueix de flors ornamentals, i que ens convida a fer una breu pausa al pont sobre la riera de Feitús, per gaudir del goig de contemplar com l'aigua flueix resplendent i amb força. Feitús és també el nom d'un veïnat del municipi, on s'arriba per una carretera que trobem al final del carrer de la Font d'en Rafel. L'altre veïnat del poble és Espinalva, compost per cases de grans dimensions i disperses.

Puntual a la cita, a la plaça de l'església, ens espera en Joaquim Solé Causadies, fill de Llanars, com ho eren també els seus pares i avis, i on va néixer el 1945. Té, doncs, 71 anys i es coneix pam a pam tots els racons del poble. Els coneix no només per la seva condició

de vilatà, sinó també perquè sap molt de la història del poble i, sobretot, se l'estima. I també, perquè durant gairebé vint-i-cinc anys en va ser l'alguatzir, una professió que porta implícit un sòlid bagatge patrullant pels carrers.

De tracte molt afable, decidim amb en Joaquim que abans de fer un tomb per conèixer el batec de Llanars, prendrem un cafè. Veiem una taula lliure a la terrassa de l'hostal l'Escon, només ens cal travessar la carretera. Veïns i veïnes van caminant amunt i avall, i un cop asseguts, és justament la gent el nostre primer motiu de conversa. «Aquest senyor que ara acaba de passar –diu en Joaquim, i amb el qual s'han desitjat un enèrgic bon dia– és de Roses, té una casa de segona residència aquí». I és que, en aquest poble de muntanya també hi busca refugi estiuenc gent de 'marina', no només barcelonins esgotats del tràfec de la ciutat. «Potser molta gent creu que només hi tenen segona residència veïns de Barcelona, però no és així, també hi ha gent de la costa, de Sabadell, de Terrassa...»

I d'aquestes persones, «les que es volen fer amb la gent del poble, acaben essent una més, però també hi ha, és clar, aquella que no es relaciona gaire i passa desapercebuda». Li demano a en Joaquim si és cert que els dies d'ocupació plena,

amb totes les cases de Llanars habitades, resulta impossible satisfer els aprovisionaments necessaris de serveis. «Ara sí, la infraestructura que tenim és suficient, però sí que és veritat, que anys enrere, en alguna ocasió puntual, no teníem prou abastament d'aigua». Avui a Llanars hi ha empadronades poc més de 500 persones, de les quals unes 300 hi habiten de manera regular. Aquestes dades ens les corroborarà més tard, l'alcalde Amadeu Rosell, a qui trobarem causalment quan anem a fer un tomb per la piscina. El màxim nombre d'habitants que ha tingut la vila ha estat de 771, però caldria remuntar-nos al 1876.

Tant la piscina com les escoles i la sala de ball ens tornen a fer parlar de la gent del poble, perquè varen ser els mateixos veïns qui les varen construir, i d'aquest treball altruista, solidari i que parla de l'entrega de les persones a la seva població, ja en fa prop de quaranta anys. «Avui, seria impossible tirar endavant una cosa similar. Eren uns altres temps», lamenta en Joaquim.

L'esbarjo d'abans. Temps en què a Llanars «no hi havia res» per satisfer estones d'esbarjo, calia anar a Camprodon, al cinema. Per capgirar la situació i equipar el poble amb espais d'oci, «ens vàrem reunir i vàrem decidir tirar endavant la sala de ball després d'ar-

ESTER CARRERAS. Sant Jaume de Llierca, 1964. Periodista
EUDALD PICAS. Ripoll, 1952. Fotògraf



Obra de l'artista olotina Rosa Serra que trobem a l'entrada del poble.



A dalt, una vista general de Llanars, un poble que ha crescut molt els últims anys amb habitatges de segona residència. A baix, la plaça del poble dominada, a la part baixa, per l'església romànica de Sant Esteve.

Sant Miquel del Mont

UNA PLAENT ASCENSIÓ A UN DELS MILLORS MIRADORS DE LA GARROTXA ENS PERMETRÀ FER UNA AMB VISITA A TRES EDIFICIS MEDIEVALS RELLEVANTS

Joaquim Agustí i Bassols > TEXT I FOTOGRAFIA

Sortirem del barri olotí de l'Hostal del Sol per la carretera N-260a. Passarem per davant de la porta de l'hostal i anirem uns dos-cents metres més enllà. Un petit eixamplament del voral de la carretera permet estacionar alguns automòbils i retallar, si convé, mig quart de la pujada.

En aquest mateix punt, a la dreta del vial, arrenca la carretera que puja a la Casica. Per sobre del mas segueix el camí de ferradura, ben senyalitzat, que aviat en deixa un altre a l'esquerra. Una drecera redreça i escurça la pujada per una bonica roureda. Al capdamunt arribarem a la carretera de can Joanet i Ventolà; la seguirem cap a l'esquerra. Una mica més endavant trobarem una bifurcació; ara anirem a la dreta, però poques passes més enllà deixarem el camí d'Hostalnou de Bianya, drecera del camí ral d'Olot a Camprodon, i trencarem a l'esquerra. Vorejarem

la collada per sota del camp de conreu i anirem al castell.

El castell del Coll és una casa forta dels segles XIII-XIV. La reixa de la porta permet entrellucar-ne el pati interior. Actualment el monumental edifici és tancat i força descuidat. Més enllà el camí carreter segueix de pla. En

deixarem un altre a la dreta, que baixa a Bianya, i poques passes més enllà agafarem el camí vell, que puja directament a Sant Andreu.

Una parròquia rural olotina. Sant Andreu del Coll és una construcció d'estil romànic del segle XII, d'una sola nau amb absis semicircular, volta lleugerament apuntada i porta d'entrada a migdia. La torre del campanar és posterior; l'any 1876, un llamp hi va matar nou persones. En les obres de consolidació i estudi arqueològic, portades a terme fa dues dècades, van aparèixer les restes de l'absida d'un edifici anterior, del segle X, nombrosos enterraments i la planta d'un edifici adjacent a la façana de ponent, ben visible avui. L'hivern passat, l'entorn del temple, ornat per roures i aulines centenàries, va ser encertadament esclarit i ara és molt més vistent. Pertany al terme municipal d'Olot, però és parròquia sufragània de la de Riudaura.

Un bon camí planeja entre les dues carreteres que conflueixen a tocar Sant Andreu. Ens portarà a la font dels Saiols, ben aparellada i ombrejada per dos plàtans. Més enllà travessarem la carretera que puja als Saiols i a Sant Andreu i arribarem en una bifurcació; el camí de la dreta va als Saiols, el de l'esquerra dona un accés més directe al cim. En aquest



A l'esquerra, Sant Miquel del Mont, la nostra fita. Al detall, Sant Andreu del Coll on destaca el seu campanar de torre.



SORTIDA I ARRIBADA Al barri olotí de l'Hostal del Sol, situat al peu de la carretera N-260

TEMPS DEL RECORREGUT 1 hora de pujada fins a Sant Miquel i poc més de 20 minuts de baixada fins al km 90

PUNT MÉS ALT Sant Miquel del Mont, a 793 metres d'altitud

ELEMENTS D'INTERÈS El castell del Coll i les



esglésies romàniques de Sant Andreu del Coll i Sant Miquel del Mont

UNA ÈPOCA PER FER-LA D'octubre a principis de maig; es pot fer tot l'any, a primera hora del matí

ALTRES PROPOSTES Baixar des de la collada del castell del Coll fins a Hostalnou de Bianya, centre administratiu de la vall, i pujar a Sant Miquel del Mont per Santa Margarida de Bianya

ta ocasió escollirem aquest segon. Aviat el deixarem i agafarem, a la dreta, un corriol molt fressat i pendent, que ens portarà a trobar una vella pista de bosc; la seguirem cap a la dreta, però pocs metres més enllà trencarem a l'esquerra per un bon camí, que puja mandrosament per l'alzinar fins a arribar a la carena. Fites i alguns rètols ajuden a encertar la bona direcció.

A la carena confluirem amb el camí que ve dels Saiols, una bona alternativa al que hem escollit. Seguirem per la carena, coberta d'una roureda, en direcció ponent. Deixarem un parell de corriols a la dreta i després de superar el darrer repetjó arribarem al cim de Sant Miquel.

Art romànic i un panorama immens.

Sant Miquel del Mont és una església romànica del segle XII, d'una sola nau de reduïdes dimensions amb absis semicircular, construïda en bona part amb carreus de molt bona mida. Es

va edificar sobre les restes d'una antiga torre de discutit origen romà, el basament de la qual es podia veure al davant de la porta d'entrada fins que va ser cimentat i enllosat. Al cim conflueixen els termes de Vall de Bianya, Olot i Riudaura, però el temple depèn de Santa Margarida de Bianya.

El panorama que hom hi gaudeix és excel·lent. Podem contemplar la vall de Riudaura, als peus de coll de Canes; la de Bas, amb el pla de la Pinya en primer terme i el Puigsacalm dominant la rodalia; bona part de la vall de Bianya i de la ciutat d'Olot; les alteroses muntanyes de l'Alta Garrotxa, des dels cims de la vall del Bac fins a la Mare de Déu del Mont; i els Pirineus com a gegantí teló de fons. L'any 1993 s'hi va bastir un reemissor en un replà, al nord de l'església, amb una monumental antena de trenta-set metres.

Baixarem del cim en direcció ponent, seguint un bon camí que retalla

les feixes i frega un tancat revolt de la carretera del reemissor. Poques passes més enllà arribarem a can Menut, petita masia construïda en un collet. El camí segueix en ferm descens per la roureda, sempre a la vora del caire, i porta a la collada de Bastons.

A la collada retrobarem la carretera del reemissor i deixarem, a la dreta, un camí que baixa a Bianya. Nosaltres escollirem el camí de l'esquerra, en realitat una vella pista herbada, que deixa a la dreta el quintà de la Teuleria i de Bastons, acosta a la Guixera i va a parar al km 90 de la carretera d'Olot a Ripoll, N-260a.

En aquest punt del veïnat de Colljubí, situat a tres quilòmetres del punt de sortida, podem donar per acabat el nostre itinerari. Si allà no ens hi espera cap vehicle i hem de fer el trajecte de tornada per la carretera, a peu, l'excursió s'allargarà uns trenta-cinc minuts més.

El monumental edifici del castell del Coll.



Com vols explicar
als teus fills d'on ve una

“AMANIDA”

si no els pots ensenyar
com funciona una

“AIXADA”

Horts urbans, menjar orgànic, sostenible, km 0, ecològic, bio. Cada dia inventem noves etiquetes per anomenar allò que els nostres avis ja sabien fa 100 anys. Per això, potser la millor manera d'entendre cap a on va la nostra agricultura, el nostre menjar i el nostre futur és fer un cop d'ull al nostre passat i tornar a aprendre el valor de l'esforç, la paciència o, senzillament, el que costa fer que un enciam creixi sa. Veniu al Museu de la Vida Rural de l'Espluga de Francolí i descobriu, tot això i més, en un dels museus més moderns del nostre país.

MUSEU
VIDA RURAL
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

**Per saber on anem,
cal saber d'on venim.**



Fundació
Carulla

museuvidarural.cat
977 870 576