



CONVERSA

Jaume Fàbrega

HISTORIADOR, CRÍTIC
D'ART I GASTRÒNOM
ESPECIALITZAT EN LA
CUINA TRADICIONAL
DELS PAÏSOS CATALANS

PRIMERS RELLEUS

Miquel Sitjar

RETRAT DE FAMÍLIA

**Mas el Lladré,
de les Llosses**

LA FAMÍLIA PUIGCORBÉ,
PROPIETÀRIA D'UNA
PETITA RAMADERIA
FAMILIAR, ELABORA
PRODUCTES LÀCTICS
MANTENINT L'ESSÈNCIA
DELS ORÍGENS

PERFILS

Esteve Estarriola

PAGÈS A LA VALL
DE CAMPAJOR, ON
ENCARA TREBALLA LA
TERRA I MENA UN HORT

Francesca Martí

LA PAQUITA TENAS,
NASCUDA A SANT
PRIVAT D'EN BAS, VA
SER L'ÀNIMA DE LA
MERCERIA OLOTINA

Paquita Costa

LA 'PAQUITA DE LA VILA'
ÉS UNA CONEGUDA
REMEIERA HERBOLÀRIA
A ROCABRUNA

INDRET

Vilavenut

A PEU

**De la Banya del
Boc a Santa Afra****Al Castellot
de Falgars**

les garrotxes

www.grupgavarres.cat

DOSSIER

FLEQUES I PASTISSERIES



57 pàgines que fan
olor de farina,
de pa, de coca,
de tortell, de
'dulces'... que
s'elaboren en
els forns més
reconeguts;
també parlem de
molins fariners,
de blats i de
l'evolució d'uns
oficis que
tenen molta
tradició



Relat **Recerca** **Reflexió** **Realitat** **Resposta** **Revista**

**Per gaudir, entendre i aprendre.
Les revistes t'acompanyen sempre, per fer camí.**

DIRECCIÓ >

Jordi Nierga
jordi@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE CONTINGUTS >

Lia Pou
garrotxes@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PATRIMONI >

Guerau Palmada

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
garrotxes@grupgavarres.cat

COL·LABORADORS >

Joaquim Agustí i Bassols
Jordi Altesa

Berta Artigas Fontàs

Jordi Borràs

Marta Carbonés

Marc Cargol

Ester Carreras

Joan Carreras

Pere Cerro

Josep Clara

Ernest Costa i Savoia

Meritxell Daranas

Pere Duran

Ramon Estéban

Ramon Estéban Bochaca

Mònica Font

M. Carme Freixa

Joan Garcia

Francesc Ginabreda

Josep Grabuleda Sitjà

Eva Guibas Guilana

Laia Juez

Pere Llorens Ros

Marta Masó Escobairó

Albert Massip Pinatella

Josep Maria Massip

Antoni Mayans

Paula Núñez Gubert

Mònica Pagès

Rosa Sala

Clara Pedrosa

Miquel Perals

Xavier Plana

Dolors Pinatella

Albert Pratdesaba

Xavier Puigvert

Jordi Remolins

Aniol Resclosa

Quim Roca Mallarach

Miquel Rustullet

Ester Sala

Joan Sala

Mònica Sala Ametller

Rosa Sala

Roger Santaló

Pep Sau

Miquel Sitjar Serra

Sònia Tubert

Xavier Valeri

Josep Vilar

Xavi Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >

Gavina Freixa

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPOSIT LEGAL > GI-381-2008

ISSN > 2013-3693

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PROJECTES >

Dolors Roset
dolors@grupgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >

Jon Gierre i Mònica Sala
disseny@grupgavarres.cat

COMUNICACIÓ >

Lia Pou
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

Jaume Carbó
jaume@grupgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

Montse Casas
subscripcions@grupgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >

gavarres@grupgavarres.cat
cadipedaforca@grupgavarres.cat
alberes@grupgavarres.cat
garonanogueres@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

appec
editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'

> Premis Amics de l'Alta Garrotxa
'Memorial Ramon Sala Canadell 2015'



FOTO DE PORTADA
REALITZADA AMB ESTRIS
I PRODUCTES CEDITS
PEL FORN JAUME D'OLOT,
FLECA PASTISSERIA JAUME
FIGUERAS I FLECA CAN
JAPET DE BANYOLES.
AUTOR: PEP SAU.

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS EL MEU JOAN TRIADÚ I FONT

MIQUEL SITJAR SERRA (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

6-9

ACTUALITAT

10-15

CONVERSA JAUME FÀBREGA

RAMON ESTÉBAN (TEXT) // MÒNICA SALA AMETLLER (FOTOGRAFIA)

16-21

RETRAT DE FAMÍLIA MAS EL LLADRÉ, LES LLOSSES

JOAN GARCIA (TEXT) // MARC CARGOL (FOTOGRAFIA)

22-27

PERFILS

ESTEVE ESTARRIOLA / FRANCESCA MARTÍ / PAQUITA COSTA

XAVI XARGAY / ESTER CARRERAS / CLARA PEDROSA (TEXT)

PERE DURAN / PEP SAU / JORDI BORRÀS (FOTOGRAFIA)

29-85

DOSSIER FLEQUES I PASTISSERIES

JORDI NIERGA (COORDINACIÓ)

87-103

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUEOLOGIA // ARQUITECTURA // HISTÒRIA // NISSAGUES

MÚSICA // FAUNA // PLANTES I REMEIS

104-107

INDRET VILAVENUT

ERNEST COSTA I SAVOIA (TEXT) / ERNEST COSTA I MÒNICA SALA AMETLLER (FOTOGRAFIA)

108-111

A PEU

DE LA BANYA DEL BOC A SANTA AFRA

PERE LLORENS ROS (TEXT I FOTOGRAFIA)

AL CASTELLOT DE FALGARS

JOAQUIM AGUSTÍ I BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA LLIBRERIES I QUIOSCOS

QUIM ROCA MALLARACH (RECERCA FOTOGRÀFICA I DOCUMENTACIÓ)



conversa

POPULAR GASTRÒNOM DE VILAVENUT > HISTORIADOR, LLICENCIAT EN FILOSOFIA I LLETRES, CRÍTIC D'ART, PROFESSOR UNIVERSITARI, ESCRIPTOR I, SOBRETOT, DIVULGADOR GASTRONÒMIC ESPECIALITZAT EN LA CUINA TRADICIONAL DELS PAÏSOS CATALANS, UN PATRIMONI CULTURAL QUE HA FET ARRIBAR ARREU DEL MÓN DES DEL PLA DE L'ESTANY, LA COMARCA ON VA NÉIXER I VIU.

RAMON ESTÉBAN TEXT

MÒNICA SALA AMETLLER FOTOGRAFIA

Jaume Fàbrega

–Què ha menjat per dinar avui, Jaume?

–«Doncs he fet un plat mallorquí: albergínies farcides. Hi ha una variant de Menorca, que en diuen albergínies de pobre, que es fa amb samfaina, però aquestes d'avui, les mallorquines, porten carn.»

–Veig que és dels que prediquen amb l'exemple.

–«Sempre. Jo estic a favor de la cuina dels Països Catalans. Sempre, sempre. En els meus llibres i a les xarxes socials em refereixo sempre a 'Països Catalans', posant-hi també l'Alguer. Però tot i així, no vol pas dir que el meu interès per a la cuina el limiti als Països Catalans. Faig cuscús i em diuen que em surt bé. També faig plats turcs, italians... de tot. No m'agrada aquest *garrulerisme* català, allò de «només el d'aquí i prou». No, no. Estem al món i al món hi ha coses molt bones i ho has d'acceptar tot.»

–Vostè sosté que el fet de menjar és un acte social. Tenint en compte la manera com vivim, això només és possible als caps de setmana, no creu?

–«Sí, és evident. La societat ha evolucionat d'una manera i l'activitat culinària també, és clar. Hem seguit el model anglosaxó i durant la setmana el dinar és, com qui diu, un entrepà, sense reunió social, i l'àpat el reservem per al cap de setmana. De totes maneres, no soc dels qui diuen «abans era millor» i se'n lamenta. Penso, simplement, que la situació és així i ja està. Ens reservem els caps de setmana per socialitzar; i això és importantíssim, és bàsic.»

–La gastronomia i la llengua serien la base de la nostra cultura?

–«Sí, sí. Precisament he fet diversos assaigs parlant d'aquest tema. A més, la gastronomia té un avantatge: hi ha nacions que han perdut la seva llengua, com és el cas d'Occitània,

RAMON ESTÉBAN. Olot, 1961. Periodista

MÒNICA SALA AMETLLER. Banyoles, 1994. Dissenyadora gràfica i fotògrafa

retrat de família

MAS EL LLADRÉ, LES LLOSSES > LA FAMÍLIA PUIGCORBÉ SABATA DEL MAS EL LLADRÉ DE LES LLOSSES HA SOBREVISCUT ALS DIFERENTS EMBATS QUE HA PATIT LA PAGESIA EN LES DARRERES DÈCADES ANANT A CONTRACORRENT I INNOVANT, SENSE DEIXAR DE SER FIDEL ALS SEUS PRINCIPIS I AMB UN MARCAT ORGULL PAGÈS.

JOAN GARCIA TEXT

MARC CARGOL FOTOGRAFIA

L'acte revolucionari de no perdre l'origen

Deixem la C-26 que hem agafat a Ripoll, fem l'última corba després de passar pel Forn de Matamala i ens enfilem a Mas el Lladré. A punt d'entrar a la tardor, aquesta zona del Ripollès, a 1.000 metres d'altitud, encara conserva un color verd que d'altres no tindran ni a la primavera –pemeteu-me fardar–. Fa una estona ha caigut un xàfec dels que t'obliga a afluirar i endevinar la carretera, però ja ha amainat.

Primer passem pel costat de la cort dels porcs i pocs metres més endavant, just a l'alçada de les menjadores de les vaques, ens reben un grup de gossos que ens fan aturar. Intento comptar-los

abans que arribin per tenir-los controlats i continuar avançant sense fer mal a cap bèstia, però n'hi ha tants –la Morena, la Fosca, en Tro, en Foc, la Lluna, en Jack i en Tom– que m'és impossible saber on són. Per sort, també senten curiositat pel vehicle d'en Marc Cargol, el fotògraf, que ve darrere, i aprofito per continuar la marxa.

Amb les vaques hi ha la Marina Puigcorbé, que encara porta la granota de feina. Ens dona la benvinguda amb un somriure i un gest. Amb un altre, li demano si he de continuar cap a la casa, i sembla que ens entenem. Un cop canviem les rodes per les cames, pas-

sem la segona inspecció del comitè de benvinguda caní, que busca una mica d'atenció i, posats a demanar, que els rasquem la panxa.

Les Llosses és el municipi més extens del Ripollès i el que té menys densitat de població, quan no és època de bolets, ni de refrescar-se a la riera de Merlès. No hi ha pròpiament un nucli urbà, i les cases i les masies estan disseminades en vuit veïnats, alguns dels quals –Viladonja i Palmerola– havien estat municipis independents fins l'any 1974 i el 1991, respectivament. Les Llosses havia arribat a superar els 1.300 habitants al segle XIX, fins i tot abans

JOAN GARCIA. Sant Joan de les Abadesses, 1982. Periodista i realitzador audiovisual
MARC CARGOL. Sant Joan de les Abadesses, 1976. Fotògraf freelance



d'annexar els dos municipis esmentats, però es va anar despoblant perquè els sous fixos que oferien els centres industrials de Ripoll i Campdevàrol i la comoditat dels pobles van seduir molts habitants. En la darrera dècada sembla que el veïnat s'ha estabilitzat per sobre de les 200 persones.

La masia del Mas el Lladré, a més dels estatges dels animals, està formada per dos cossos, un que data de 1700,

dedicat a l'explotació i a la producció, i un altre de 1859 que és on fan vida. Els uneix una construcció més recent que acull l'obrador i la botiga, i amorseixen tot el conjunt geranis i petúnies que cuida amb delicadesa la mestressa. La veritat és que la masia no és petita, però és fàcil imaginar-se-la més gran quan penses tot el que surt d'allà.

Des de la barana de l'era tenim una vista privilegiada de Santa Maria de Ma-

tamala, de la rectoria i de la carretera. Vaig patir els revolts de la C-26 prop de mig centenar de vegades quan era nen per anar al Solsona abans que l'eix i el desdoblament de la C-17 oferissin una ruta més accessible, i ara que veig els cotxes petits des d'aquí dalt penso com és d'estúpid viatjar, però sense fer camí, sense conèixer allò que deixes enrere.

Desfem part del camí a peu per tornar on hi ha els animals i retrobar

Asseguts, al davant, en Joan i la Dolors; darrere, en Pedro i la Marina, amb la seva filla Júlia.

M1

Francesc Layret davant el quiosc del Monestir durant la seva estada a Ripoll amb motiu del primer aniversari del Centre Republicà Autonomista.

ANY: 1919
AUTOR: DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL RIPOLLÈS.
ARXIU HISTÒRIC DE SANTA MARIA DE RIPOLL



M2

Un grup d'homes i nens llegeixen el diari i revistes davant de la llibreria Blanch de la plaça dels Turers de Banyoles.

ANY: 1965-1975
AUTOR: JOAN OLIVAS COLL
PROCEDÈNCIA: ARXIU COMARCAL DEL PLA DE L'ESTANY. FONS JOAN OLIVAS FONT

DOSSIER

FLEQUES I PASTISSERIES

JORDI NIERGA > COORDINACIÓ

Aquí s'hi 'xuça' pa	30	JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]
El nostre pa de cada dia	32	FRANCESC GINABREDA [El Mallol, 1989. Periodista]
Can Dorca: una essència en creixement	35	JORDI ALTESA [Ripoll, 1986. Periodista]
Nissagues que endolceixen Olot	36	JORDI ALTESA
Els forns de la Canya	38	PAULA NÚÑEZ GUBERT [Palamós, 1989. Periodista]
Primeres fleques de Sant Joan	40	XAVIER VALERI [Sant Joan les Fonts, 1958. Periodista]
Can Bataller	42	RAMON ESTÉBAN BOCHACA [Olot, 1987. Professor d'història i educador social]
La Pastisseria Sant Jaume, de Ribes	44	MÒNICA PAGÈS [Barcelona, 1972. Periodista]
PERFIL > Josep Arnau	45	MARTA CARBONÉS [Les Planes d'Hostoles, 1964. Professora d'anglès]
Dels pans als xuixos	46	PERE CERRO [Sant Jaume de Llierca, 1951. Mestre jubilat]
Cal Enric	48	PAULA NÚÑEZ GUBERT [Palamós, 1989. Periodista]
La fleca de Mieres	50	EVA GÜIBAS GUILANA [Girona, 1994. Periodista]
Els forns a l'Alta Garrotxa	52	JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]
Un territori de molins	53	JOAN CARRERES [Viladamat, 1976. Fotògraf i escriptor]
PERFIL > Víctor García	55	ROGER SANTALÓ [Castellfollit de la Roca, 1986. Periodista]
Pa de sègol i pa de blat	56	MIQUEL PERALS [Setcases, 1941. Enginyer de monts i economista]
Cal Flequer, de Cornellà del Terri	59	SÒNIA TUBERT [Serinyà, 1975. Periodista]
Molins, pa i tortells	60	JOAN GARCIA [Sant Joan de les Abadesses, 1982. Periodista i realitzador audiovisual]
Cal Nasiet de Campdevàrol, visió perifèrica	62	JORDI NIERGA
PERFIL > Esteve Bosch	63	BERTA ARTIGAS FONTÀS [Banyoles, 1997. Periodista]
Les carícies ripolleses	64	JORDI REMOLINS [Ripoll, 1970. Col·laborador en mitjans de comunicació]
Records de Cal Arimany	66	JORDI REMOLINS
Flequers i confiters del Ripollès	67	JOSEP CLARA [Girona, 1949. Historiador]
El pa artesà de Matamala	68	M. CARME FREIXA [Vallfogona de Ripollès, 1970. Llicenciada en Ciències Polítiques i Periodisme]
El Forn Robiró	70	MÒNICA PAGÈS
Fleques banyolines amb història	72	MIQUEL RUSTULLET [Banyoles, 1945. Activista cultural]
Tortades, cansalades, cargols...	76	BERTA ARTIGAS FONTÀS [Banyoles, 1997. Periodista]
La Farinera Coromina	78	SÒNIA TUBERT
Pa de pagès, fet a pagès	80	LAIA JUEZ [Barcelona, 1975. Antropòloga i periodista]
Les noves fornades	82	JORDI NIERGA



Coca de llardons del Forn Jaume // FOTO: Pep Sau.

Aquí s'hi 'xuca' pa

Jordi Nierga > TEXT

Permeteu-me introduir aquest dossier amb l'ajuda d'un símil senzill. Teniu a les mans un bon 'pa', en aquest cas 'amassat' i 'cuit' a l'editorial, que vindria a ser un forn empès per la riquesa i el llegat que brinda la memòria oral, tant o més eficient en el seu context que les altes temperatures o les feixines de pi. Com que és un bon pa, els ingredients que el componen també són òptims, i això s'ha de concebre no només des de la qualitat, sinó també des de la senzillesa, és a dir, des de la falta de pretensions en forma d'additius. Ara bé, aquesta vegada s'han hagut d'arraconar la farina, la massa mare, l'aigua i la sal, amb poc protagonisme útil a les entranyes d'una editorial, per tal de prioritzar components intangibles com la conversa, el parar l'orella, el rumiar o l'escriptura.

Teniu al davant un bon pa perquè el contingut s'ha treballat de manera honesta, seguint les pautes que determinen el valor d'un procés satisfactori: amb una fermentació lenta i una fornejada que tampoc és amiga de les presses. Només així, amb pausa, en pot sortir un producte digne, que en aquest cas no es llesca ni tampoc se *xuca* –perquè aquí, més que sucra, com gaudim és *xucant*–, sinó que s'observa, es llegeix i s'assimila a través de la veu dels testimonis. L'objectiu és concís: que cada bocí, que cada queixalada amb els ulls, signifiqui una mirada transversal cap a

uns oficis que han aguantat moltes envestides, l'última de les quals representada amb una voracitat de la industrialització que ha anteposat la quantitat en detriment del gust, del tacte, de l'olor... En detriment de l'essència.

Aquest dossier es planta als obradors i mostradors de fleques i pastisseries i posa èmfasi en establiments de llarga trajectòria, com és el cas dels forns de pa olotins Can Carbasseres, Forn Jaume, Fleca Rebull o Forn Costa, ben descrits per Francesc Ginabreda, o de pastisseries com les Callís i Corbaton, també de la capital garrotxina, amb qui ha parlat en Jordi Altesa, el mateix autor que ha repassat l'itinerari de la fleca i pastisseria Dorca, nascuda a les Preses. Sense marxar de la comarca volcànica, en Xavier Valeri mira cap enrere per exposar-nos les fleques precursors de Sant Joan les Fonts; en Ramon Estéban Bochaca entra per la porta de Can Bataller, d'Hostalets d'en Bas; la Marta Carbonés conversa amb en Josep Arnau per rememorar l'activitat de la farinera de les Planes d'Hostoles, i la Paula Nuñez ens ofereix dues perspectives: una, la que brinden un parell de forns de pa familiars de la Canya, el Forn Gràbulosa i Cal Flequer; i l'altra, el camí que ha resseguit la família Gussinyer de Castellfollit de la Roca, que ha passat dels carquinyolis de Cal Enric als productes dietètics de Girofibrà.

Un pa obert per la meitat.
FOTO: Forn Dorca.





La Garrotxa és una comarca ben panarra. A l'Alta Garrotxa, per exemple, les cuïtes hi han estat sempre presents, tal com demostren els textos d'en Joan Careres, que ens descobreix els molins fariners que hi ha hagut; d'en Pep Vilar, que ha visitat Tortellà, Montagut, Oix, Beget o la Vall del Bac per parlar dels petits forns que abans espurnejaven a moltes cases, però també per anomenar antics i actuals negocis, o d'en Roger Santaló, que ens presenta en Víctor García, qui treballa en la recerca de llavors de blat antigues des de la panoràmica del Castell de Sales de Llierca. D'altra banda, a Mieres, l'Eva Güibas ens ofereix un relat de persistència i auto-suficiència, el que protagonitza la gent de la fleca Can Casals, mentre que a Besalú en Pere Cerro ha escoltat els records dels Surroca per copsar la transformació d'un negoci que ha passat de fleca a pastisseria.

Si ens situem al Baix Ripollès trobarem molins, pans i tortells a Sant Joan de les Abadesses, on en Joan Garcia ha resumit la vida centenària de dos establiments, el Forn Roma i la Pastisseria Salvat. També coneixerem les carícies de Ripoll gràcies a en Jordi Remolins, que paral·lelament ha recollit els records des de la vora del forn de la nissaga Arimany, i gaudirem de la rebosteria de Cal Nasiet de Campdevàrol o del pa artesà del forn de Matamala, a Les Llosses, amb qui han parlat un servidor i la Carme Freixa, respectivament. I a poca distància, a les valls, les amassades tampoc han defallit: a la de Ribes, la Mònica Pagès recull la naturalesa de la generacional Pastisseria Sant Jaume de Ribes de Freser, i també s'ha esmunyit a l'interior del Forn Robiró, una

fleca centenària que encara cou amb forn de pedra; a la de Camprodon, territori de segle, en Miquel Peral aglutina detalls i vivències en molins fariners, cases de pagès i forns de poble. El recull es complementa amb una peça històrica de Josep Clara sobre fleques i confiteries.

On també s'ha fornejat de valent és al Pla de l'Estany. A la capital, Banyoles, llueixen dempeus alguns forns de pa icònics, com ara Can Japet, Can Carbó o Can Figueras, negocis ben detallats per en Miquel Rustullet. La part llaminera l'ha firmat la Berta Artigas, que ha centrat la temàtica del seu article en algunes de les dolces més conegudes de la ciutat, com la tortada o les cansalades. La mateixa autora, precisament, també ha mantingut una xerrada amb l'Esteve Bosch, de la Fleca d'Esponellà, qui ja pensa en el relleu que hi haurà d'aquí un any, quan es jubili. I encara no abandonem els entorns de l'estany, perquè la Sònia Tubert ha visitat la Farinera Coromina, empresa que en gairebé 125 anys ha passat de modernitzar un vell molí a ser una referència en la difusió del pa de qualitat, i també ha aplegat els principals records de la nissaga Corominas Coll, els impulsors de Cal Flequer de Cornellà del Terri.

Per oferir una visió més transversal, en aquestes pàgines vinents hi ha d'altres prismes, com el que ofereixen la Laia Juez, que ha visitat algunes cases de la vall de Llémena on s'hi ha fet pa i coques al llarg del temps; o jo mateix que m'he endinsat a l'interior de projectes incipients com La Torna, La Fogaina, el Forn de pa de Corts o el Forn de pa La Coubeta per conèixer, de ben a prop, la filosofia que els empeny. Axucar-hi pa, doncs! ☘

Fotografia de la segona generació de la família Rebull.
Dècada de 1960 // PROCEDÈNCIA: família Rebull,
digitalitzada per Anna Fàbrega (Gràfic Roll).

El nostre pa de cada dia

LES FLEQUES OLOTINES DE LLARGA TRAJECTÒRIA COM CAN CARBASSERES, EL FORN JAUME, LA FLECA REBULL O EL FORN COSTA CONTINUEN MANTENINT VIU EL SEU ESPERIT ARTESANAL

Francesc Ginabreda > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

No hi ha cap aliment tan elemental, tan antic i de tan alt valor simbòlic com el pa. Si ens fixem en la seva etimologia, sabrem que *pa* prové del llatí *panis* i que un *companio*, és a dir, un company, és aquell que comparteix el pa, tal com va fer Jesús en l'eucaristia: aquest és el meu cos entregat per vosaltres. Les metàfores cristianes són recurrents, des del miracle dels pans i els peixos fins a un dels millors advertiments bíblics: «Et guanyaràs el pa amb la suor del teu front». Per això Dalí se'l va posar per barret.

Juvenal, a les seves *Sàtires*, feia referència al *panem et circenses* de l'imperi romà per mantenir la població distreta. Més o menys el mateix sistema que es feia servir durant el Regne de les Dues Sicílies: *feste, farina e forza*. Ara potser hem transformat el *circenses* i la *força* en altres vel·leïtats com el futbol o les xarxes socials, però el *panis* segueix al peu del canó. I n'hi ha per a tots els gustos. Fins i tot els Pans & Company i els McDonald's estan plens de gent que comparteix el pa, per dolent que sigui.

Però *al tanto*. Aquests establiments no els trobarem pas a Olot. Cal recordar que el McDonald's que s'hi va obrir només va durar dos anys. A la capital garrotxina, el *panis* té referents nostrats de llarga tradició que no han perdut l'essència identitària. Parlem de Can Carbasseres, del Forn Jaume, de la Fleca Rebull o del Forn Costa, icones ben vives de l'elaboració del pa artesà, com també ho són el Forn de Santa Magdalena, el Flequer del Carme i altres fleques històriques ja desaparegudes com Can Tubert, Can Baldiri, Can Figueras, Ca l'Hortalà, Can Mascarat, Can Puigvert, Can Ribera, Can Cama, Can Batlle, Can Costa —no confondre amb el Forn Costa— o Can Cendra. I una menció especial per la Fleca Descamps, de Besalú, empresa familiar amb mig segle de trajectòria instal·lada recentment al nou Mercat d'Olot.

Nostàlgia, matafaluga i llardons. Els forns artesanals evoquen una nostàlgia atmosfèrica que ens embriaga amb

les seves olors inefables i que ens connecta amb el passat. Aquesta mena de nostàlgia la trobem a Can Carbasseres, al carrer Sant Rafel, on fa més d'un segle que la família Vilanova es dedica a fer pa, tortells i coques de llardons. Si algú es pregunta el perquè del nom, ha de saber que la primera hereva del negoci, la Càndida Trias, venia d'una casa de Batet que es deia Can Carbasseres. La Càndida era filla d'en Joan Trias i la Dolors Palol. Sembla que en Joan va ser el primer a fer el famós tortell de matafaluga, que es venia només pel Ram o en dies assenyalats, però és el marit de la Càndida, en Jaume Vilanova, qui en consolida l'elaboració i qui incorpora al mostrador l'altre producte estrella de la casa: la coca de llardons. Tot apunta que la seva recepta es basa en la coca que feien a pagès després de la matança del porc amb els greixons sobrants. Pel que fa al tortell, d'origen jueu, els olotins amb bona memòria recorden que antigament el feien a Can Cendra, que va tancar les portes l'any 1986.

Tornem a Can Carbasseres. En Joan Vilanova, fill d'en Jaume i la Càndida, va continuar la tradició juntament amb la seva dona, la Carme Tané. Un a l'obrador i l'altra a la botiga. A ell, futbolista prometedori, li va tocar anar a la guerra i va ser membre de la Quinta del Biberó. Després del conflicte,

D'esquerra a dreta, en Nil, l'Alba, en Jordi i la Judit davant de l'aparador de Can Carbasseres, al carrer Sant Rafel d'Olot.





la producció de tortells i coques es va haver de deixar de banda durant uns anys, però la situació va canviar més endavant. A partir de la dècada dels 70, en Joan va decidir no fer més pa i es va especialitzar en el tortell i la coca ensucrada. Serà en Jordi Vilanova, fill d'en Joan i la Carme, el que decidirà tornar a fer el pa de pagès original bo i mantenint el tortell i la coca. En Jordi no s'hi va posar per poc: fins aleshores, mai cap Vilanova havia elaborat, diàriament, tots tres productes. Això passava durant la darrereria dels anys 90, coincidint amb el moment en què la seva parella, la Judit Ribera, substituïa la Carme a la botiga.

Ara són els fills, en Nil i l'Alba, els que eixamplen la fórmula. Són la cinquena generació Vilanova, adaptada als canvis i als capritxos dels nostres dies sense perdre el bagatge familiar. Encara avui utilitzen el forn de llenya de tipus morú que des de fa 150 anys és el pal de paller de la fleca (i de l'edifici). Fins i tot fan servir les balances romanes que utilitzava en Joan Trias a principis del segle XX. En Jordi, defensor militant de l'*slow food*, celebra que els seus fills segueixin l'estela de tota una nissaga amb un desig comprensible: que cada generació s'ho faci seu però que en conservi l'essència.

'Divide et impera'. Al carrer de Sant Ferriol, a dos minuts a peu de Can Carbasseres, hi ha l'altra insígnia de la coca

de llardons i el tortell d'Olot: el Forn Jaume. I no és casualitat que sigui 'l'altra', i només 'l'altra', perquè són els dos únics llocs on podem anar a comprar aquests dos productes tan celebradament olotins. L'explicació ens la dona el cognom Vilanova.

Se sap que el forn té més de 100 anys d'història, però sabem poques coses sobre els propietaris d'abans de la guerra. Durant els anys 40 era regentat per dues germanes, però el forner que tenien contractat va morir al cap de poc. No era fàcil trobar substituïts. Aleshores, en Jaume Vilanova –l'artífex de la coca i el tortell– decideix intervenir-hi i comprar l'edifici, on el seu fill Manel –un altre futbolista talentós– treballarà elaborant els productes típics de la família, a més de melindros. El germà d'en Manel, en Joan, ja havia agafat el relleu a Can Carbasseres. El seu pare havia aplicat la màxima de Juli Cèsar: *divide et impera*, divideix i venceràs.

Quan el fill d'en Manel, en Jaume, va decidir continuar l'ofici, el forn va passar a tenir el nom que té a dia d'avui. Abans es deia 'La casa dels tortells'. A partir dels anys 70, en Jaume va fer ampliar la botiga i l'obrador i també va diversificar l'oferta de productes, més orientada a la pastisseria. Com que les seves filles no van prosseguir el negoci, va decidir traspasar-lo, l'any 2014. Ironies de la vida, al nou propietari, en Jaume Comas, el

nom del forn li va anar com l'anell al dit. Amb una dilatada trajectòria internacional com a tècnic pastisser a les espatlles, en Jaume va recuperar la tradició del pa de pagès artesà i en va potenciar d'altres com el pa nòrdic, el pa alemany, el pa de kamut i fajol, el pa d'espelta, el pa de blat de moro o el pa d'olives Kalamata. També continua fent tortells, coques de llardons i melindros, i ha popularitzat manduca distintiva com el *panettone*, els carquinyolis de festucs o la coca de ratafia. A més, és l'inventor del pa de Sant Ferriol, un pa inspirat en la història d'aquest sant, lladregot i màrtir, que ens farà ballar si Déu ho vol.

D'en Puigdemont al pa sense gluten.

Un altre comerç que pot presumir de biografia és la Fleca Rebull, a tocar de la Plaça Palau, que aviat complirà 90 anys. Tot va començar l'octubre de 1933, i ho va fer amb el nom de Forn Montserrat. Hi havia alguna Montserrat a la família? No. Hi havia devoció per la Moreneta. Però després de la guerra van ha-

A dalt, a l'esquerra, l'Àngels, en Joan i la Rosa Maria del Forn de pa Costa. A dalt, la dreta, la Isabel, en Carles i l'Eva de la Fleca Rebull. A la dreta, en Jaume Comas del Forn Jaume.





Nissagues que endolceixen Olot

LA TRADICIÓ PASTISSERA DE LA CIUTAT VA ASSOCIADA A NOMS QUE HAN SOBREVISCUT AL PAS DEL TEMPS APOSTANT PER LA PROXIMITAT I LA QUALITAT, COM ELS CALLÍS O ELS CORBATON

Jordi Altesa > TEXT // Pep Sau > FOTOGRAFIA

La capital de la Garrotxa està associada a una bona gastronomia. Les patates d'Olot, els fesols amb botifarra de perol, els paltrucs i la resta d'embotits o les farinetes de fajol són alguns exemples que tenen tots un tret distintiu comú: són menges salades i, bàsicament, plats principals. Una realitat ben diferent de la que hi ha a altres llocs, on unes postres o una pasta típica es converteixen en el símbol de la seva tradició gastronòmica. Tot i això, Olot compta amb diferents nissagues que s'han encarregat d'alimentar els paladars més llauners de la ciutat al llarg dels anys.

Qui compta amb set generacions d'experiència és la Pastisseria Callís, de la qual es té coneixement des de 1816, quan es va fer el recompte posterior a

la Guerra del Francès. Aquest és l'any que s'agafa de referència tot i que la seva obertura és anterior. Inicialment, l'establiment s'anomenava Can Sureda, però va adoptar el nom de Callís quan un gendre es va casar amb una de les filles de la nissaga.

Una de les primeres referències de l'establiment la trobem al periòdic *La Comarca* amb data de 26 de febrer de 1916. A la portada d'aquesta publicació hi ha un article de l'erudit Josep Saderra on es repassa l'evolució de la ciutat entre el moment de l'escrit i la joventut del seu autor 60 anys enrere. Saderra recorda que aleshores a la ciutat «no hi havia cap pastisseria més que Can Sureda, que feien les cèlebres flaones, algun pa de pessic, carquinyolis i *borregos*», i que era l'únic que «podien triar els llauners» a mitjan segle XIX.

En el seu text, Saderra compara la situació d'aquell moment amb el nombre de pastisseries que hi havia el 1916 i

ho converteix en una mostra del progrés de la ciutat. Si agafem encara aquest barem, que ara a Olot hi hagi Callís, Corbaton, Cropic's, Ferrer, el Cacau o l'Olotina —de recent obertura— ha de voler dir forçosament que la prosperitat de la ciutat està fora de dubtes a base de flaons, tortells adobats, barres de pinyó o coques ensucrades.

Testimoni del pas del temps. Segurament no hi hauria millor lloc per veure com ha evolucionat l'Olot dels últims 200 anys que els taulells de Can Callís. No tan sols per la seva proximitat amb el rovell de l'ou de la ciutat —està ubicada davant de de Sant Esteve—, sinó també per ser epicentre de les transformacions socials i econòmiques que ha viscut la Garrotxa en aquest període. Així doncs, escoltar les converses, observar les vestimentes i què passava fora de la botiga ens explicaria com la ciutat ha anat canviant amb el pas del temps. Fins i tot, les comandes i la gamma de productes



A dalt, a l'esquerra, en Manel Callís amb la seva dona, la Mariàngels Galceran. A la dreta, en Manel a l'obrador amb altres treballadors. Al costat, la Pastisseria Callís, als anys 40 del segle passat // PROCEDÈNCIA: ACGAX. Servei d'Imatges. Col·lecció L'Abans. Cessió de Joan Sala Plana.

també s'han anat adaptant. Manel Callís, la setena generació, que fa mig segle que és a l'obrador, ho exemplifica amb el fet que la recepta actual de la nata porta «fins a un trenta per cent menys de sucre que cinc dècades enrere», o que s'ha substituït el greix animal dels brioxos i pastes fullades per mantega. Unes decisions que Callís també explica per un respecte als ingredients: «Si el producte és bo no cal posar-hi massa sucre i busquem alternatives que també són gustoses però més saludables.»

La pastisseria és un exemple de com s'ha anat produint el relleu generacional a les dues bandes del taulell, ja que el torn a vegades també s'ha heretat de pares a fills. «Saber que tens la confiança d'una família amb el pas dels anys és tota una responsabilitat», assegura en Manel, que als setze anys va aprendre l'ofici a Barcelona mentre s'ho compaginava amb els estudis.

La botiga ha anat canviant tot i mantenir-se en el mateix espai. Una de les reformes més importants va ser instal·lar l'obrador als baixos de la pastisseria, aprofitant les obres de remodelació de la plaça del Mig. Un espai, de més de 100 metres quadrats, que és el cor de la pastisseria i on trobem les diferents zones per treballar el producte i que recorda els inicis de l'establiment, on el forn era també al soterrani.

El periple per arrelar a Olot. Una altra història centenària és la de Can Corbaton. L'establiment va obrir el 1907 després d'adquirir en traspàs Can Plaja. Una compra que va fer el besavi de l'actual responsable, Joan Corbaton. Natural de Terol, abans d'aquesta obertura a Olot va passar per Saragossa o Sant Feliu de Guíxols. Va ser, però, el seu avi, qui va aprendre l'ofici de pastisser amb una estada a casa uns coneguts a Torroella de Montgrí. Una manera d'aprendre que s'ha anat repetint en les

diferents generacions fins a la formació a Barcelona de l'actual responsable. És en aquests relleus on explica que neixen les tensions entre el pare, «que va amb fre de mà», i el fill, «que té ganes de canviar-ho tot.»

Corbaton coincideix amb Callís en el fet que la clau de l'ofici de pastisser està en la qualitat dels ingredients. «El cost principal és el dels professionals que fan l'elaboració, però si tu retalles en la qualitat de la matèria primera, tant li fa les hores que li dediquis perquè el producte final no serà bo», subratlla.

Pel que fa a elements tradicionals, creu que la llista és reduïda. «La gent que ve a Olot i demana què és tradicional els diem que són els tortells ros-cats i les coques de llardons», però afegeix que «això és molt pesat per digerir i la gent ho demana perquè li fa gràcia, però fora d'això té poca sortida». Per això, el producte que més ven actualment és el croissant de xocolata que elabora a partir de fondre nata, mantega i cacau que converteix l'interior amb una trufa més cremosa.

Corbaton havia arribat a tenir tres establiments a la ciutat, però el gener d'aquest any va tancar el primer i més emblemàtic: el del Barri Vell. «No et pots imaginar la tristesa amb què ho vaig fer, però hi havia dies que no entrava ningú a la botiga», assegura un cop la decisió ja està executada. Malgrat això, el segle llarg de tradició es manté vigent ara a les botigues de la plaça Catalunya i l'avinguda Sant Jordi.

La incògnita del relleu. Callís és hereu de set generacions de

pastissers i Corbaton de quatre. La pregunta sobre el futur és, doncs, obligada. «Jo penso que soc l'última generació perquè no hi ha cap fill que segueixi», considera Corbaton. Per això, dona per fet que a la llarga haurà de traspasar el negoci. Una situació que creu que passa «a molts pastissers de la meua generació», perquè no es troba gent jove que vulgui sacrificar nits, caps de setmana i festivitats per dedicar-se a l'ofici.

Tampoc té relleu familiar Manel Callís, que assenyala, però, que està tranquil perquè «hem estat capaços de crear un bon equip» i, per això, creu que el negoci pot seguir un cert temps encara que la vuitena generació no hagi triat el camí de l'obrador. Per la seva banda, Corbaton apunta que ja hi ha una tendència arreu de desaparició d'aquests establiments, però considera que Olot serà «l'últim reducte de les

pastisseries» perquè «els de tota la vida encara hi som». El temps dirà qui endolcirà els pròxims anys els pala-dars olotins. ■



En Joan Corbaton a l'obrador preparant croissants.

La fleca de Mieres

LA NEUS CASALS I EN MANEL NART FA QUASI 40 ANYS QUE ES DEDIQUEN A L'ELABORACIÓ DEL PA, RESSEGUINT UNA HISTÒRIA DE PERSISTÈNCIA, AUTOSUFICIÈNCIA I CONSTÀNCIA

Eva Güibas Guilana > TEXT // Pere Duran > FOTOGRAFIA

«És important que en un forn hi hagi una cadira», recalca la Neus Casals de la fleca Can Casals de Mieres. El motiu és senzill: esperar entre fornada i fornada, respectar el repòs del pa i no caure en la dèria de treballar de pressa. Després de conèixer la història d'aquest forn, m'adono que la cadira de la fleca no és només un punt de descans, sinó també una metàfora que representa els valors de la família: paciència, esforç, coratge i persistència. Com diu el marit de la Neus, en Manel Nart, per aconseguir alguna cosa s'ha de persistir: «No pateixis si avui no et surt bé, demà ho podràs tornar a fer. Això és persistir. Com més gran em faig, més dubto. Aquí està la mare dels ous: no donar res per sabut.»

La Neus i en Manel fa quasi 40 anys que es dediquen a l'elaboració del pa. Són de Terrassa i van començar a fer-se'l a casa perquè no els agradava el de compra. El 1982 van formar part de les primeres onades migratòries de la ciutat al camp. «Volfem anar a viure a un poble i ser autosuficients», certifica la

Neus. Van trobar la casa de can Xicot a Maià de Montcal, on van viure un any amb una petita comuna rural.

Van instal·lar llum, l'aigua l'obtenien del pou, van arreglar el teulat i van netejar els horts. En aquella casa també hi havia dos forns i van començar a fer pa integral per a l'autoconsum. La Neus recorda que aviat van sortir els primers clients: «Posàvem el pa en una motxilla i anàvem al mercat de Banyoles, al Cercle dels Catòlics, allà tots els *hippies* ens en compraven. Tot això ens va començar a obrir mercat.»

La Muntada, un pa d'alçada. La convivència en comunitat no va acabar de rutllar i el 1983 van agafar el cotxe en busca d'una casa nova. Van parar a Mieres, on van saber que la casa de la Muntada, situada a dalt la muntanya, quedava lliure. Tot i no tenir llum, hi havia un forn de pa i van poder continuar amb el negoci. També tenien cabres, ovelles, vaques, gallines i un hort. Va ser aleshores quan van començar a fer pa blanc. La Neus i en Manel van ser totalment autodidactes, però

es van nodrir de les lliçons i les lectures de John Seymour, un referent del moviment de l'autosuficiència —*La vida al camp* i *L'horticultor autosuficient*—, i també d'Ernst Friedrich

Schumacher —*Lo pequeño es hermoso*—, promotor de les bases de l'ecologia.

Una de les seves grans premisses és no fer la competència a ningú, així que quan van arribar a Mieres, van anar a conèixer el flequer del poble, instal·lar a can Casals i que molt amablement els va donar la benvinguda. Aleshores, la Neus era infermera i encara feia substitucions, mentre en Manel s'encarregava del bestiar i junts tiraven endavant el negoci del pa. «Vam continuar augmentant en clients i producció, i vam legalitzar el forn de la Muntada. Veníem al mercat, a una botiga de Banyoles i fèiem venda directa a algun domicili. També anàvem a Sant Miquel de Campmajor i al Torn», rememora la Neus.

La vida passava. A la Muntada, havien tingut tres fills i la Neus i en Manel es feien grans. Van decidir fer un replantejament i coincidint que el flequer de Mieres es jubilava, l'any 2002 van comprar i rehabilitar can Casals. «Quan vam decidir venir al poble, ja teníem el mercat molt obert: molta gent coneixia el nostre pa, però el forn de la Muntada era petit i no donava per més», justifica la Neus.

A can Casals van construir un nou forn de llenya, però van mantenir el mateix mètode d'elaboració per no perdre l'essència que feia únic el seu pa. Es van adaptar a les modernitzacions de l'època: a la casa de la Muntada tenien un forn fix amb foc directe dins i



En Manel Nart amb les feixines que utilitzaven pel forn que tenien abans a la Muntada. Any 2003.

PROCEDÈNCIA: Arxiu família Nart.



el nou era un forn d'escopeta. La principal diferència és que la flama entra i és un forn giratori.

La sostenibilitat és un dels pilars del negoci: l'energia de la casa s'obté principalment del forn i les plaques solars. Fins fa poc, també contribuïen a la neteja dels boscos. Durant més de vint anys, tota la llenya que utilitzaven per coure el pa l'anaven a fer ells i l'aprofitaven de la tala d'arbres. En fer-se grans no ho van poder assumir i ara, cada dos mesos, compren quatre tones de llenya.

Avui dia, reparteixen a Banyoles, Olot, Sant Miquel de Campmajor, el Torn i Porqueres, principalment a botigues, particulars, cases de colònies i restaurants. «La meua filla viu a l'Escala i n'hi porta, però no fem molts quilòmetres per anar a repartir, volem mantenir la proximitat», aclareix la Neus. La matèria primera també és de quilòmetre zero: la farina de blat és de la Farinera Coromina; la farina de xeixa, d'un pagès de Pujals dels Cavallers; i el llevat, de Sarrats de Sant Hilari Sacalm.

Funcionen sobretot per encàrrec, així poden controlar millor la producció del pa. En Manel comença la jornada a les tres de la matinada i s'encarrega de fer la massa i la primera fornada, després

se'n va a repartir. La Neus i els dos fills que hi treballen –l'Ester i l'Arnau– s'hi afegeixen cap a quarts de cinc i s'encarreguen de les altres fornades i de la fleca. Cada dia fan dues o tres fornades.

El pa reposa en bloc, on fa la primera llevada, durant una hora i mitja. Després l'aboquen a la taula, el pesen i el col·loquen als pallissos, on reposa 30 minuts. Mentrestant, couen les coques de sucre i les fogasses i, un cop fetes, tornen a pastar la massa dels pans, el que es coneix com la segona llevada. Els deixen reposar entre 30 i 45 minuts més i els posen al forn, on fan la tercera llevada, i hi estan una hora. Durant aquella estona, esmorzen i pesen la segona fornada i així van fent tot el matí.

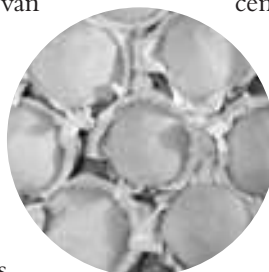
Pans, coques, galetes o pastissos.

El pa és el producte estrella, però la coca de nous no es queda enrere. És una recepta de la Neus: pa de pessic amb nous, xocolata i sucre llustre. De pa en fan de diferents tipus: blanc, integral, d'espelta, de llavors, de sègol i de xeixa. En Manel explica

que el pa no té secrets: «S'ha de fer a poc a poc, sense córrer. Un pa bo és un pa gros i menjat al cap de 24 o 36 hores». Fan molts altres productes: croissants, xuixos, galetes, coques, bunyols, pastissos per encàrrec...

El present i el passat d'aquesta família han estat impregnats de molta feina, sacrifici i esma. Però, i el futur? «El futur està per construir i pensar-hi només genera angoixa», considera en Manel. Des que els seus dos fills han entrat al negoci, la Neus veu que el forn pot tenir continuïtat: «Sembla que els agrada i volen seguir». I l'Ester afirma que en un futur es veu al forn: «És una feina molt *mindfulness*, estàs concentrat amb el que estàs fent, quan ets aquí, estàs creant.»

Qui sap si d'aquí uns anys, doncs, aquella cadira de la fleca Can Calsals continuarà donant un moment de serenitat i calma a l'Ester i l'Arnau entre fornada i fornada. De moment, hauran d'esperar per veure aquesta transició i la millor manera de fer-ho és amb un bon pa de Mieres sota el braç.



A dalt a l'esquerra, la Neus Casals atenent un client. A la dreta, l'Ester Nart a l'obrador elaborant els pans. Als detalls, pans abans d'enfornar i un cove de pa un cop cuit.

Les carícies ripolleses

ELS JUNYENT FAN UN DOLÇ, QUE ES VA COMENÇAR A ELABORAR A LA PASTISSERIA MIR, QUE COMBINA EL 'CUBANO' I EL PRALINÉ I QUE S'HA CONVERTIT EN UN PRODUCTE BEN TÍPIC

Jordi Remolins > TEXT

El Ripoll del segle XXI lluita per no baixar dels deu mil habitants. Aquesta xifra és la que separa la capital de comarca d'entrar en un paradigma diferent, tant pel que fa a les aportacions d'administracions superiors com a la d'uns serveis que ara per ara ja són prou migrats. La data del 27 de maig de 1839, quan els carlins van entrar a la població i la va aterrar, literalment, va suposar un retrocés demogràfic molt més important. Els més de 3.000 habitants que tenia la vila es van reduir a una tercera part. El retorn progressiu a la normalitat malgrat la profunda ferida que aquell confrontament traumàtic va tenir sobre la població, va produir-se durant una segona part de segle XIX amb una millora global de les condicions de vida. El sector comercial del municipi també es va afavorir de la bonança, protagonitzada



sobretot per la indústria del tèxtil, que va aprofitar el cabal d'aigua dels rius Ter i Freser per implantar fàbriques entorn de Ripoll. És en aquella època quan el comerç troba un panorama favorable per desenvolupar negocis.

Els ripollesos d'aquell temps també eren llaminers, i la presència d'una pastisseria que ja el 1878 ofería els seus productes als vilatans, n'és el testimoni més fefaent. Joan Mir l'havia obert a la plaça Nova. Al seu obrador és on dècades més tard, concretament quan ja el regentava el fill, en Jaume, es van originar les carícies, el dolç que ha acabat esdevenint un producte típic del municipi. La pastisseria Mir va ser adquirida per Joaquim Junyent Subirà el 1934, que ja estava treballant-hi. L'elaboració de les carícies va acabar convertint-se en la joia de la corona del seu aparador.

Paral·lelament, altres pastisseries van formar part de la geografia urbana de Ripoll. Cufí, Núria, Costa o Can Manel Noguera van ser establiments que en el decurs dels anys van endolcir els paladars dels vilatans. Precisament, Can Manel Noguera era molt apreciat pels braços de gitano que elaboraven. La filla d'aquella

botiga on també es venia cera, un costum habitual en el negoci de les pastisseries, era la Maria, que va casar-se amb Joaquim Valls, un dels boxadors pioners d'aquest esport que va portar el nom del municipi per diferents continents amb l'apel·latiu de Joe Walls. Però com diria el bistrotier Moustache de la pel·lícula *Irma la Douce*, aquesta és una altra història.

De generació en generació. El net de Joaquim Junyent Subirà, en Joaquim Junyent Colomer, està actualment al capdavant de la pastisseria i en guarda la memòria familiar. Ell és la tercera generació d'un negoci que està gestant la quarta gràcies al seu nebot, que ha de ser en un futur qui perllongui el cognom Junyent relacionat amb els productes dolços al Ripollès. L'avi Joaquim era de Vic i ja hi havia fet de pastisser, però també va estar treballant un parell de temporades a Barcelona en aquest mateix ofici. Quan es va casar amb l'àvia Pepeta Serra, de Sant Hipòlit de Voltregà, van triar Ripoll per establir-s'hi i va estar treballant a la Pastisseria Mir. Quan el 1936 en Jaume Mir va rebre el permís per obrir un estanc, va mostrar-se predisposat a traspasar la pastisseria. En Joaquim no va dubtar a comprar-li i des d'aleshores l'establiment va passar a denominar-se Pastisseria Junyent. «Segons tinc entès —explica en Joaquim—, el meu avi va participar també en la creació de



Entrada principal de l'antiga botiga de la plaça Nova, on també hi havia hagut la pastisseria Mir. Al detall, en Joaquim Junyent Subirà, el fundador // PROCEDÈNCIA: Arxiu Dolceria Junyent.



les carícies». Des d'aleshores, no s'han deixat d'elaborar mai.

La família Junyent vivia a sobre mateix de la pastisseria i tenia l'obrador a la part posterior, que comunicava amb el carrer Tallafarro, un dels més petits i peculiars de tot el municipi. Un any després de fer-se'n càrrec, el matrimoni va tenir el seu primer fill, en Jordi, que al cap dels anys va ser qui va continuar amb el negoci. Coincidint amb la Guerra Civil, l'avi va haver de marxar a combatre-hi. Van ser anys complicats per ells i per tots els ripollesos, que just un segle després de la destrucció de la vila van viure de nou l'aniquilació i els bombardejos derivats dels combats. Per una banda, les tropes republicanes van aterrar ponts per impedir l'avenç dels franquistes, i per l'altra, l'aviació nacional bombardejava des de l'aire diferents punts d'una població que de nou va haver de reconstruir-se, aquest cop sota el règim dictatorial.

Després del conflicte van néixer la resta de fills dels Junyent i Serra, i la pastisseria va continuar creixent. Quan en Joaquim Junyent, fill d'en Jordi i la Fermina Colomer, tenia quatre anys, van obrir la botiga del carrer Sant Pere. Més endavant van crear un nou obrador en una nau del polígon de Rocafiguera,

on encara ara elaboren els seus productes, i van obrir una nova botiga, a la carretera de Barcelona. Paral·lelament, van tancar la de la plaça Nova, amb un interiorisme característic heretat de la família Mir que encara avui es pot veure parcialment en la botiga d'antiguitats que hi ha al mateix local.

Una «fórmula única». Si les papil·les gustatives tenen memòria, segur que la de la majoria de ripollesos retenen el gust de les carícies. La gràcia d'aquest producte, explica en Joaquim, «és que es tracta d'una fórmula única, que no es fa enlloc més: la carícia d'ara té exactament el mateix gust que la que va provar la teva àvia». Per fer-la s'utilitza una mena de galeta o *cubano* omplert amb un praliné. A l'obrador dels Mir van trobar la forma d'embolicar-lo, de tal manera que el praliné no surti per cap dels extrems. A més, es tracta d'un dolç sense cap mena de conservant, i que es presenta embolicat amb una cel·lofana característica amb la marca de la pastisseria. Per comprar-lo es pot adquirir en caps de cartó de diferents mides, la més típica és la que té la mateixa

forma que la torre del monestir de Santa Maria, per donar-li encara un ADN més ripollès. També es presenta amb bosses transparents de pesos diversos, o bé es poden comprar a granel.

La requesta de les carícies no només ha quallat entre els ripollesos, sinó que és habitual que es vengui a gent d'altres contrades que en fan comanda, sobretot per Nadal. El preu no és econòmic, reconeix en Joaquim, «perquè tampoc ho han estat mai ni l'ametlla ni l'avellana, que sempre han tingut un valor». De fet, la manera de treballar-les, artesanalment fins i tot a l'hora d'embolicar-les d'una en una, ajuden a donar-li el cost definitiu. En tot cas, en Joaquim desconeix altres municipis on es facin succeïdants de la carícia, però creu que en cap cas es pot fer de manera industrialitzada, i que com a molt s'hi poden assemblar en la forma, però no en el gust, ja que no tenen la mateixa formulació.

El nom de 'carícies' està registrat pels Junyent, un negoci familiar que actualment té deu treballadors en plantilla. A banda de Junyent, les pastisseries ripolleses en actiu són Can Costa i Delícies del Ripollès.

A l'esquerra, interior de l'antiga botiga de la plaça Nova // PROCEDÈNCIA: Arxiu Dolceria Junyent. **A la dreta, la dependenta actual amb una caixa de carícies, que representa el campanar romànic del monestir // FOTO:** Jordi Remolins. **Al detall, unes carícies.**

Tortades, cansalades, cargols...

LA CAPITAL DEL PLA DE L'ESTANY, DE LLARGA TRADICIÓ PASTISSERIA, TÉ AMB AQUESTES POPULARS 'DULCES' UNS REFERENTS PER A TOTA LA COMARCA I MÉS ENLLÀ

Berta Artigas Fontàs > TEXT // Mònica Sala Ametller > FOTOGRAFIA

Banyoles ha sigut una ciutat de grans pastissers i de grans pastisseries. A partir del segle XX, quan els dolços van ser més accessibles a tothom, molta gent va agafar el costum d'incloure'ls als seus àpats els diumenges o festius. Pastissos, coques o tortells han omplert les taules i han servit per tancar els àpats de dies especials.

«Hem rebut influències d'arreu, però un fet determinant ha estat que el Pla de l'Estany va ser productor de matèries primeres per fer els pastissos», explica Salvador García-Arbós, periodista i crític gastronòmic. «Almenys de dos ingredients importants: els ous i la farina». Això va potenciar establiments que feien pastisseries clàssiques amb

gran professionalitat: la Confiteria Boix, Can Boadella, Can Carbó, Can Padrés, Can Poc i Bo, la Confiteria Ciurana i la llista es faria més llarga. Desafortunadament, molts d'aquests pastissers per imperatius de l'edat s'han jubilat i alguns d'aquests negocis han decidit abaixar la persiana.

Creativitat i exclusivitat. La gran concentració de pastissers i les bones primeres matèries va portar al fet que es fes volar la imaginació amb noves combinacions i textures. Inevitablement, van aparèixer productes tradicionals propis i exclusius de la ciutat. Clàssics banyolins, tal com ens agrada fardar a nosaltres. Malgrat advertir que «com aquell qui diu, no hi ha res genuí», García-Arbós apunta que «si hi ha dues *dulces* que es poden dir que són de Banyoles, són la tortada i les cansalades». Aquestes han omplert aparadors i panxes de banyolins durant una pila d'anys.

Les cansalades, unes *dulces* molt nostrades, van tenir el seu moment d'esplendor durant els anys de funcionament del Balneari de la Puda. A mitjan segle XIX, la font Pudosa va adquirir el punt àlgid d'atracció turística i la societat adinerada de Barcelona visitava l'espai per la qualitat curativa de les seves aigües. Al voltant de la font s'aplega-

ven estiuiejants que menjaven aquests bescuits de forma rectangular i coberts de glaça, juntament amb gots d'aigua sulfurosa. Diuen que justament servia per això, per esmorteir les olors que desprenien aquestes aigües curatives. El tancament del balneari gairebé va posar fi a la vida d'aquest dolç banyolí. Xavier Garriga, conegut per ser l'última generació a regentar la mítica Pastisseria Boadella, va fer renèixer la cansalada a Banyoles, i en va vendre durant un temps, fins al tancament del negoci, l'any 2012. A més, des de fa quinze anys que a Can Figueras han recuperat aquest dolç gràcies a la insistència d'Albert Tomàs Nicolàs, membre fundador de l'associació Amics de la Puda de Banyoles. Actualment, la producció de cansalades està revifant gràcies al restaurant La Carpa, que en compra grans quantitats per vendre-les a una furgoteka que ha muntat durant la pandèmia de la covid-19 a davant de l'Estany.

L'altre clàssic banyolí per excel·lència és la tortada d'ametlla, un bescuit flonjo elaborat amb ous, ametlla i sucre, en forma de corona. Les primeres notícies de l'elaboració de tortada a la comarca consten al Registre de la Contribució Industrial i Comercial de Banyoles de l'any 1846, quan Vicenç Carreras i Casaponsa regentava una pastisseria a la ciutat. Cinc generacions després, Xavier Garriga va ser l'últim



En Josep Pujol, propietari de la fleca Can Japet.



pastisser de la família Boadella que va produir tortades al llarg de més d'un segle. Descendent també de Vicenç Carreras, Salvador Boix –propietari de la Pastisseria Boix, que va tancar les portes l'any 1999– també es va encarregar de fer-ne durant una pila de temps. El 2012, amb el tancament de Can Boadella, la tortada original de Banyoles va quedar orfe. Garriga explica que «molts pastissers han continuat fent tortades, però ningú fa l'original, perquè la recepta mai ha sortit de la família».

Des de Can Figueras, l'any 2014, van voler recuperar la recepta original de la tortada. «Per mi era com un deure pendent, sempre m'he sentit un banyolí de soca-rel i em vaig marcar l'objectiu de continuar una tradició molt nostra», explica Jaume Figueras al seu llibre *Quan el pa és la meua vida*. Però, finalment, l'entesa no va arribar a bon port. Ells, així com a altres establiments de Banyoles –Can Carbó, Can Padrés, i fins i tot Pere Arpa–, han creat la seva pròpia versió de la tortada d'ametlles.

Xuixos, cargols o tians. Els xuixos no són genuïnament de Banyoles, però sí que podem dir que s'hi elaboren els millors del món. Aquesta *dulça* de brioix fullat i farcit de crema va néixer a Gi-

rona, a l'obrador d'una confiteria oberta el 1912 a la Cort Reial, on avui situaríem la placeta de les Voltes d'en Rosés. Emili Puig i Bruch en va ser el creador juntament amb un treballador francès que feia estades esporàdiques a l'obrador. El dolç ràpidament va quallar a la societat gironina del segle XX, i molts confiters van adaptar i millorar la recepta. El xuixo es va expandir als territoris veïns i va arribar, també, a Banyoles. Els treballadors de la Pastisseria Boix eren coneguts com els xuixos. No en va: feien unes peces boníssimes. A Can Ciurana també en feien, amb una pasta suau, gens oliosos.

L'any 2018, Salvador García-Arbós va impulsar la recuperació d'aquest dolç gironí. Segons el crític gastronòmic, «el naixement del xuixo ha de ser, per força, el 1918, l'any que va acabar la Gran Guerra», per la col·laboració de l'home francès. Per celebrar el centenari del xuixo es van organitzar diferents activitats, entre les quals un concurs. Ricard Jambert, actual pastisser de Can Padrés, va decidir agafar la recepta dels antics propietaris i donar-li una volta: fer-lo més petit i amb productes de més qualitat. És així com va guanyar el premi del concurs del Millor

Xuixo del Món, i les vendes al seu establiment es van disparar estratosfèricament: van passar de vendre dotze unitats els dies feiners i uns 50 els caps de setmana a vendre'n 800 o 1.000 diaris.

No podem descuidar-nos dels cargols de Can Japet, un brioix enroscat recobert d'una capa de sucre. Tot i que el negoci va obrir les portes l'any 1890, no van començar a fer cargols fins als anys 70, quan un noi que feia d'aprenent a l'obrador, Josep Fraga, àlies en Jupa, va marxar a fer la mili a Mallorca i va tornar amb aquesta idea, després de veure com en feien a les illes. En Josep Pujol, flequer ara ja retirat, explica que els va començar a fer el seu pare, Joan Pujol, amb la mateixa pasta que feien les coques. Amb els anys, van millorar la recepta fins que, a hores d'ara, en venen uns 200 exemplars cada cap de setmana.

Aquestes *dulces*, més els carquinyolis, els rocs de l'estany, els tians –un postre promogut per l'Associació Barri de Sant Martíria, que es va presentar l'any 2019–, també acompanyats per les tauletes produïdes a les Xocolates Torras, fundada el 1890, han endolcit la vida dels banyolins i la gent del Pla de l'Estany durant anys. I que en siguin molts més.



A l'esquerra, en Jaume Figueras de Can Figueras amb una tortada. A la dreta, en Ricard Jambert de Can Padrés preparant croissants. Al detall, un xuixo.

Pa de pagès, fet a pagès

MOLTES FAMÍLIES DE LA VALL DE LLÉMENA ELABORAVEN EL SEU PROPI PA AMB UN FORN DE LLENYA QUE DESPRÉS ALIMENTAVA L'EXTENS NOMBRE DE BOQUES DE CADA CASA

Laia Juez > TEXT // Aniol Resclosa > FOTOGRAFIA

A pagès, fer pa comportava tot un cicle que s'iniciava amb la llavor sembrada i se succeïa amb els estadis del conreu, la sega, el batre o el moldre per obtenir la farina, que serà la matèria primera del pa, prèviament amassada, pastada, reposada i enforada. Per tant, en aquest procés s'involucraven d'alguna manera tots els membres d'un model familiar que avui en diríem autosostenible. El pa era essència i símbol de l'aliment que brinda la providència, i com a tal era beneït amb una creu marcada al cim abans d'enforar. Amb un quefer estretament vinculat al cicle de la natura, talment al del pla, no sorprèn com una petita vall, com la de Llèmena, concentri tants molins. Se'n feia al·lusió al número 7 de *Les Garrotxes*, un dossier destinat a l'aigua, on se'n comptaven un total de nou: el

molí de Can Tura, a Sant Aniol de Finestres; el de Sant Esteve de Llèmena; el Glòria i d'en Sala, a Granollers de Rocacorba; el Peradalta, al Pla de Sant Joan; els de can Carreres; el de Font-Sabeu, a Llorà; el de Ginestar i el de Cartellà. Tots molien els diversos cereals utilitzats per fer pa o pinso per al bestiar dels masos de la vall i també d'altres poblacions més allunyades.

La Rosa Masdevall Planella (1931) vivia amb la seva família a ca l'Arep. Al mas, es guanyaven la vida principalment fent carbó i comerciant amb matxos, i hi convivien més de deu persones: els quatre infants, el pare i la mare, tres tiets germans del pare i dos mossos. La mare,

l'Àngela Planella, feia pa dos cops a la setmana. Anava a buscar el sac de farina al molí d'en Sala, a Granollers, i pastava la massa la tarda anterior amb la massa mare per deixar-la reposar tota la nit a la pastadora, un moble de fusta amb una obertura superior que tenia únicament aquesta funció. La massa fermentava de forma natural amb el llevat mare, que s'obtenia deixant reposar una porció de massa durant cinc dies i alimentant-la amb aigua i farina. Amb tan sols el vint per cent de llevat mare, al cap de vuit hores, la massa havia crescut el doble. Aviat, pels volts de quarts de sis del

matí, l'Àngela ence-
nia el forn de llenya amb feixets d'aulina i bruc mentre donava forma a les porcions, i quan ja estava a la temperatura adient—rondant els 300 graus—, reti-

rava la brasa i enforava el pa amb «la pala de fusta que encara conservo per coure al caliu», explica la Rosa. Normalment hi feia dues peces grosses que devien voltar els dos quilos cadascuna i uns quants llonguets. Aquest pa es conservava tou durant quatre o cinc dies «i era boníssim, a casa en menjava tothom.»

En Climent Pont (Sant Esteve de Llèmena, 1924) també recorda

En Climent Pont llescant pa amb una ganiveta molt antiga; l'acompanyen la Rosa Masdevall i la filla d'en Climent, la Pilar.



la delícia «d'aquell pa que s'estufava i quedaven aquells ulls d'aire, i tan natural i ben fet que amb una torrada ja quedaves satisfet». A can Pujol, la fornada alimentava a unes catorze persones entre la família Pont i treballadors, i les llesques de pa servien per quan s'anava a bosc i acompanyar les menges, però els esmorzars eren sobretot farro cuit amb una mica de sagí i amb poc pa.

La Rosa i en Climent també rememoren com en la seva infància, en temps de guerra, no hi havia blat, i aleshores el pa es feia amb una barreja de blat de moro i *segla* –sègol–, o farina d'arròs, i n'hi havia, fins i tot, amb farina d'aglà. La generació de la guerra i la postguerra donen un gran valor als aliments, essent-ne el pa el primordial: «Mai de la vida he llençat un tros de pa; si me'n sobra faig sopa amb menta. El toc més gros que em van ensenyar a casa ha *set* saber estalviar», comenta la Rosa. «I així ho he ensenyat també jo als meus fills», afegeix. La Pilar Pont, filla d'en Climent, també recorda de la seva mare i àvia com no llençaven ni les engrunes, que servien per arrebossats o per engrossir algun estofat.

El cas de ca l'Arep i de can Pujol seria extrapolable a la gran majoria de cases pairals de la vall. Pràcticament totes comptaven amb un forn de llenya per poder enforar i alimentar la família extensa que hi habitava. Amb una economia familiar d'autosubsistència, feien pa un o dos cops a la setmana. Quan s'acabava abans, per visites o perquè la gana apretava més, recorrien a les fleques. A Sant Esteve n'hi havia dues, i les cases de la vila encara en guarden el nom. Una és Cal Flequer, també dit el Flequer de Baix,



on feia de forner l'Emilio Terme i que es complementava amb una botiga de roba. L'Emilio anava amb la seva mula i el carro i es desplaçava fins a Sant Martí a repartir el pa. L'altra establiment era el Flequer Vell, o el Flequer de Dalt, un negoci regentat per en Joan Boix, que serien els orígens de la cadena familiar de forns Boix. Cap als anys 60, l'avi Boix va deixar Sant Esteve i es va establir a Sant Gregori, i des d'allà va anar expandint el negoci, que actualment té dues botigues a Sant Gregori i dues més a Girona. A Llorà també hi havia una altra fleca, i del darrer flequer se'n recorden divertides anècdotes, com ara els pans que queien de la moto en els giravolts de la carretera entre Sant Martí i Llorà.

Pa d'avui com el d'abans. Arribats al temps de les panificadores i les farines preparades, no falta qui s'aventuri a preparar pa casolà. Això sí, aquest procés té ben poc a veure amb les formes ancestral. Tot i així, també podem trobar algun cas excepcional que recuperi les maneres antigues i hi suma els coneixements actuals. Aquest és el fet

de Federico Igarzábal, el cuiner de Can Buch, una nova casa de turisme rural situada a Sant Aniol de Finestres que ofereix als seus clients àpats amb els productes d'horta i bestiar criats al mas. En Federico és un argentí que va arribar per col·laborar en la construcció del mas fa quatre anys, però de seguida va sentir que havia trobat el seu lloc. A l'hora d'obrir el negoci es va oferir com a cuiner, i per donar coherència al projecte va començar a fer pa. «Abans, mai havia pensat en fer-ne, ho veia difícil, i després s'ha acabat convertint en una passió», comenta.

Va fer alguns cursos especialitzats, però sobretot el seu aprenentatge ha estat a còpia d'experimentar i fer molts pans amb diversos tipus de farines, treballant les diferents formes de pastar o estudiant les fermentacions. «Sempre vaig provant coses noves, sempre estic aprenent, a mi em motiva, això.»

Els pans són fermentats amb massa mare, i destria els cultius de bacteris per fer-ne de caire més dolç o més àcid, que diuen que té més propietats. Part de la seva experimentació consisteix a afegir-li malta enzimàtica de diversos tipus –més o menys torrefactes– que li aporten una crosta cruixent i torrada i aromes molt especials. El procés d'aprenentatge del pa ha coincidit amb el d'elaborar cervesa artesana, que també incorpora la lògica de la fermentació, i darrerament ha provat de fer algun vi. En Federico enfora un dia a la setmana 18 pans de diversos tipus, fins i tot en fa per a celíacs amb d'altres farines, que serveixen per abastir els clients de Can Buch. El seu pa, assegura, és de digestió fàcil perquè està ben pastat i fermentat. «I ara no en puc menjar cap altre que no sigui així», sentència.

En Federico Igarzábal, el cuiner de Can Buch, prepara el pa a casa seva.

M3

Vista de l'entrada i de l'aparador de la llibreria El Trebol, situada al carrer de Sant Esteve 29, a Olot, als baixos de can Trincheria. Va tenir una vida relativament efímera a la ciutat perquè no va arribar a la dècada d'activitat.

ANY: AL VOLTANT DE 1965

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACGAX.

SERVEI D'IMATGES.

COL·LECCIÓ L'ABANS.

CESSIÓ DE PERE

ALZAMORA CARBONELL



M4

Inauguració del quiosc de Joaquim Badosa, situat al carrer del Rengle, al costat de la plaça Mercat d'Olot.

ANY: 1959

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ACGAX. SERVEI

D'IMATGES. COL·LECCIÓ

L'ABANS. CESSIÓ DE JOAQUIM

BADOSA LLAGOSTERA



PATRIMONI

GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

ETNOLOGIA

Els cavallets de la Garrotxa 88

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

ARQUEOLOGIA

El castell de Campelles 90

ALBERT PRATDESABA [Torrelló, 1985. Doctor en Història Medieval]



**Santuari de Santa
Maria de Finestres.**
FOTO: Guerau Palmada.

ARQUITECTURA

Santa Maria de Finestres 92

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

HISTÒRIA

Un repòs etern a Olot 94

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

XAVIER PUIGVERT [Olot, 1966. Arxiver]

NISSAGUES

Els Bramon de Pompejà 96

JOSEP GRABULEDA SITJÀ [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

MÚSICA

Les cançons de bressol 98

ALBERT MASSIP I PINATELLA [Banyoles, 1976. Mestre]

FAUNA

La papallona bruixa 100

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

PLANTES I REMEIS

La figuera 102

ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]

Els cavallets de la Garrotxa

LA SORTIDA DE LA FARÀNDULA PER LES FESTES MAJORS REPRESENTA UN ESCLAT D'ALEGRIA; QUASI CADA POBLE TÉ ELS SEUS GEGANTS, PERÒ ALTRES FIGURES SÓN MENYS COMUNES

Joan Sala > TEXT

Un dels actes més concorreguts en moltes poblacions és la cercavila de la faràndula. A la ciutat d'Olot dura unes quantes hores a la vigília de la festa i senyoreja passant pels carrers del centre acompanyada de diferents cobles i bandes musicals. S'hi exhibeixen totes les figures que hi ha a la població, que en els darrers temps han augmentat considerablement. Anualment és una explosió d'alegria i de ganes de festa.

Anys enrere en les cercaviles hi havia només tres comparses: la dels gegants, la dels capgrossos —coneguts com *els cabeçuts*— i la dels cavallets. Certament, alguns carrers i barris més propers al centre històric tenien des d'antic la seva pròpia faràndula: així, entre els més coneguts trobem la del Drac i el Conill, que són del barri del Carme; la del Pollastre, del barri del Palau, o la de l'Àliga, del de Sant Ferriol. Tots dansen per la festa del barri amb música i coreografia

pròpia o adaptada. En els darrers temps, però, els barris han anat creant i confeccionat les seves comparses, de manera que ara quan desfilen tots plegats per la cercavila que inaugura la festa major hi ha una llarga corrua que és esperada i seguida per una munió de persones de totes les edats. Aquest fet intergeneracional té un valor important per constatar fins a quin punt gaudir d'aquests personatges està arrelat entre la població.

Ara bé, la faràndula olotina per antonomàsia són els gegants, els cabeçuts i els cavallets, que tenen un ball propi i que dansen a la plaça Major només per les festes del Tura. Acompanyant els gegants hi va un nan, un famós capgros anomenat *Cap de Lligamosques*, atribuït a l'escultor Ramon Amadeu.

Ballar la faràndula és l'aspiració de molts joves, que s'han d'esperar anys per fer-ho, ja que hi ha una llarga llista d'aspirants que dificulta arribar a des-

filar pels carrers i ballar a la plaça. Tant hi ha nois com noies; i diverses noies, precisament, han estat les capitanes dels cabeçuts i dels cavallets, tot i que en canvi fins ara cap no ha ballat els gegants. Parlant amb balladors i balladores d'ara i d'abans, expliquen que van començar de joves ballant els cabeçuts, que després van dansar els cavallets i que, alguns, finalment, ho van fer dels gegants, que representen un problema afegit pel balanceig, donada l'altura i el pes.

Els cavallets d'Olot. S'han escrit estudis sobre la faràndula garrotxina, però el més documentat, que ha investigat des dels seus inicis i que sovint ha estat reproduït per altres autors, és el de Josep Murlà i Giral —*Gegants i altres entremesos de la Garrotxa*—. Aquest historiador opina que els orígens dels cavallets olotins podria ser l'any 1601, quan se celebraven unes festes a la ciutat per la canonització de Sant Ramon de Penyafort. Llavors, però, eren cavalls, és a dir, animals vius. Hi ha gravats posteriors on sempre es veuen els cavallets fets de cartró, arpillera i guix, ben decorats, i qui els porta llueix una espasa, com passa actualment. La comparsa està formada per vuit cavallets i un capità, i dansen amb una música inspirada en l'òpera *El caçador furtiu*, de Von Weber.

Al llarg dels anys hi ha hagut diferents figures d'aquests animals, que per la poca consistència dels materials emprats s'han anat fent malbé. Els models de les figures



Els cavallets de Sant Feliu de Pallerols, elegantment guarnits amb faldilles, barrets, llances i espases, un dia de festa major. Any 1986.
PROCEDÈNCIA: ACGAX. Servei d'Imatges. Fons L'Olotí.



dels cavallets que ara desfilen pels carrers són fets l'any 1904 per Francesc Estorch i Domènech, un mestre de l'Escola de Dibuix local, dirigida per Josep Berga i Boix que, d'altra part, va ser qui va dissenyar els gegants de la ciutat, realitzats pels escultors Miquel Blay i Celestí Devessa. Estorch va estar sempre a l'ombra de Berga i, per tant, no és aventurat pensar que podia haver tingut alguna orientació del seu mestre. L'any 1990 se'n va fer una còpia exacta amb fibra de vidre, que els fa molt menys pesants i de més bon portar. En anys posteriors s'ha anat renovant la vestimenta i els altres complements, com el casc i l'espasa, a partir dels models existents.

Tenen dos balls amb dues coreografies diferents, i la mateixa música. El capità dirigeix els cavallets, que fan diverses cabrioles per la plaça i són seguides amb entusiasme per part de tot el públic assistent, picant de mans al ritme de la cobla. L'historiador Ricard Jordà va fer un estudi de la lletra que s'hi cantava, de contingut polític i que fa referència a un tal Grau, d'ideologia liberal, que va ser l'alcalde de la població.

A Sant Feliu de Pallerols. Com en molts altres pobles catalans la festa major és per la Pasqua Granada, i en aquesta població garrotxina la seva faràndula també té un dels majors pro-

tagonismes d'aquestes diades festives. Els reis de la festa són els cavallets, els gegants i la mulassa. S'inicia amb una concorreguda cercavila: el ball consisteix en quatre danses diferents, anomenades el *Ball Pla*, la *Matadegolla*, el *Contrapàs* i la *Sardana Curta*. Els orígens sembla que són del segle XVIII, quan ja es parla de les danses d'aquestes tres comparses. En els seus inicis hi ha una llegendària lluita entre moros i cristians, aquests darrers en minoria respecte als sarraïns que s'enfrontaven a la població. Els santfeliuencs, enginyosos i oportuns, van fer amb materials senzills i fàcils d'obtenir, com fusta i roba, un exèrcit fictici, que va ajudar a vèncer els invasors. Altres interpretacions ho relacionen amb la incursió de Carlemany en terres gironines, tot i que també s'associa amb el teatre de representacions hagiogràfiques.

El *Ball Pla* és la presentació dels cavallets i els gegants preparats per la lluita. Tot seguit, la *Matadegolla* és la lluita entre cavallets i gegants; el *Contrapàs* és tocada només pel flabiol i la *Sardana Curta* és alegre per celebrar la festa, tot i que amb unes variants, ja que els diversos músics locals hi han aportat un conjunt de canvis. És considerada una dansa representativa de la Catalunya Vella.



Hi ha hagut diferents cavallets, els més antics eren de fusta i només tenien cap, sense el cos. Després van ser de cartró, que un inoportú incendi va destruir. Els actuals van ser fets per l'empresa barcelonina Artigau Atrezzo Teatral, que va fer a més les faldilles, els barrets, les llances i les espases. En els darrers temps s'hi han incorporat noies al grup de balladors; també s'ha creat un grup infantil, cosa que deixa palès que és una festa viva i que s'adapta als nous temps.

Altres cavallets. Només volem deixar constància que el barri olotí de Sant Cristòfol i Mas Bernat van fer, als anys 70, uns gegants, cabeçuts i cavallets, inicialment per als més petits del barri, amb materials reciclables. Al final d'aquella dècada se'n van fer uns de nous, que s'han anat perfeccionant, fins a compondre una música pròpia. El folklore popular és molt ric i propens per tal que la gent enginyosa creï nous personatges que animen les festes 🍷

A dalt, els cavallets d'Olot dansant a la plaça Major de la ciutat; la munió de gent presenciant el ball és la constant de cada vegada que apareixen. Anys 30 // FOTO: Francesc Jaume. PROCEDÈNCIA: ACGAX. Servei d'Imatges. Fons Francesc Jaume Coll (Mestres). Al detall, els cavallets d'Olot fent una cercavila per la ciutat. Anys 20 // PROCEDÈNCIA: ACGAX. Servei d'Imatges. Fons Josep Danés Torras.



Presentació del primer número de la revista 'Gra de Fajol' amb els membres de la redacció a les escales de l'església de Sant Esteve d'Olot. Any 1980 // PROCEDÈNCIA: ACGAX.

PROPER DOSSIER LES REVISTES LOCALS

EN EL PRÒXIM NÚMERO REPASSAREM LA TRAJECTÒRIA DE SETMANARIS, REVISTES I ALTRES PUBLICACIONS LOCALS, QUE NO NOMÉS HAN ESTAT I ENCARA SÓN UN CANAL INFORMATIU, SINÓ QUE TAMBÉ S'HAN CONVERTIT, DURANT ANYS, EN VEHICLES DE COHESIÓ SOCIAL. PARLAREM DE LES PRINCIPALS CAPÇALERES D'ABANS, PERÒ TAMBÉ DE LES QUE CONTINUEN A LES LLIBRERIES I QUIOSCS DES DE FA ANYS, COM *LA COMARCA D'OLOT* O *LA REVISTA DE BANYOLES* (ABANS, *HORIZONTES*), AIXÍ COM DELS BUTLLETINS MUNICIPALS. CONEIXEREM AQUESTS PROJECTES A PARTIR DEL TESTIMONI O EL LLEGAT D'AQUELLES PERSONES QUE HAN CONTRIBUÏT A DONAR VEU DEL DIA A DIA DE LES NOSTRES COMARQUES, I A FER-NE PERVIURE LA SEVA MEMÒRIA: PERIODISTES, CRONISTES, FOTÒGRAFS, IL·LUSTRADORS... HAN EXERCIT, MOLT SOVINT DE MANERA DESINTERESSADA, UN PERIODISME PROPER COM A EINA DE COMUNICACIÓ I DINAMITZACIÓ DE POBLES I CIUTATS.

**A PARTIR DEL 22 D'ABRIL DE 2022,
A LA VENDA EL NÚMERO 29**

NOTA: SI DISPOSEU D'IMATGES ANTIGUES RELACIONADES AMB AQUEST DOSSIER US AGRAIREM QUE CONTACTEU AMB L'EDITORIAL (972 46 29 29 / garrotxes@grupgavarres.cat)



COMPLETA LA TEVA COL·LECCIÓ DE REVISTES

TORNEM A EDITAR ELS EXEMPLARS EXHAURITS DE GAVARRRES, CADÍ-PEDRAFORÇA, LES GARROTXES I ALBERES
SI ET FALTEN ALGUNS DELS NÚMEROS JA POTS FER LA TEVA RESERVA.



COM RESERVAR EL TEU EXEMPLAR?

1. Enviant un correu electrònic a l'adreça: info@grupgavarres.cat
2. Trucant al telèfon d'Editorial Gavarres: 972 46 29 29

eg

EDITORIAL GAVARRRES

www.grupgavarres.cat

Això no és un «bitxo».



És un insecte pol·linitzador.*

Gaudim de la natura i respectem-la. Preservem-ne la biodiversitat.

**Sphaerophoria scripta* (dípter)



Diputació de Girona