



CONVERSA

Jordi Frigola

HISTORIADOR QUE
HA PARTICIPAT
ACTIVAMENT EN LA
VIDA CULTURAL I
SOCIAL DE LA BISBAL

RETRAT DE FAMÍLIA

**Can Salelles
de Sant Llorenç**

TRES GENERACIONS
QUE CONTINUEN VIVINT
A PAGÈS GRÀCIES
A L'HORTA

PERFILS

Josep Ros

MOLTS ANYS ENTRE
L'AIGUA I EL FANG,
AL MAS BLANC
D'ULLASTRET

Maria Esteban

TOSSENCA DE CAN PERE
JAN, QUE VA REGENTAR
L'HOTEL SANT PERE, ON
ENCARA VIU

Generós Ciurana

ESCOLÀ, BARBER I
EMBOTELLADOR DE
CALDES DE MALAVELLA

Conxita Casadevall

HEREVA DE LA
MEMÒRIA DEL PARE
I DE L'AVI DE CAN
MUIXAC, DE CASSÀ

INDRET

Fornells, de Begur

UNA MIRADA...

Els Àngels

A PEU

**Vilademont i gorg
Gitano, a Tossa**

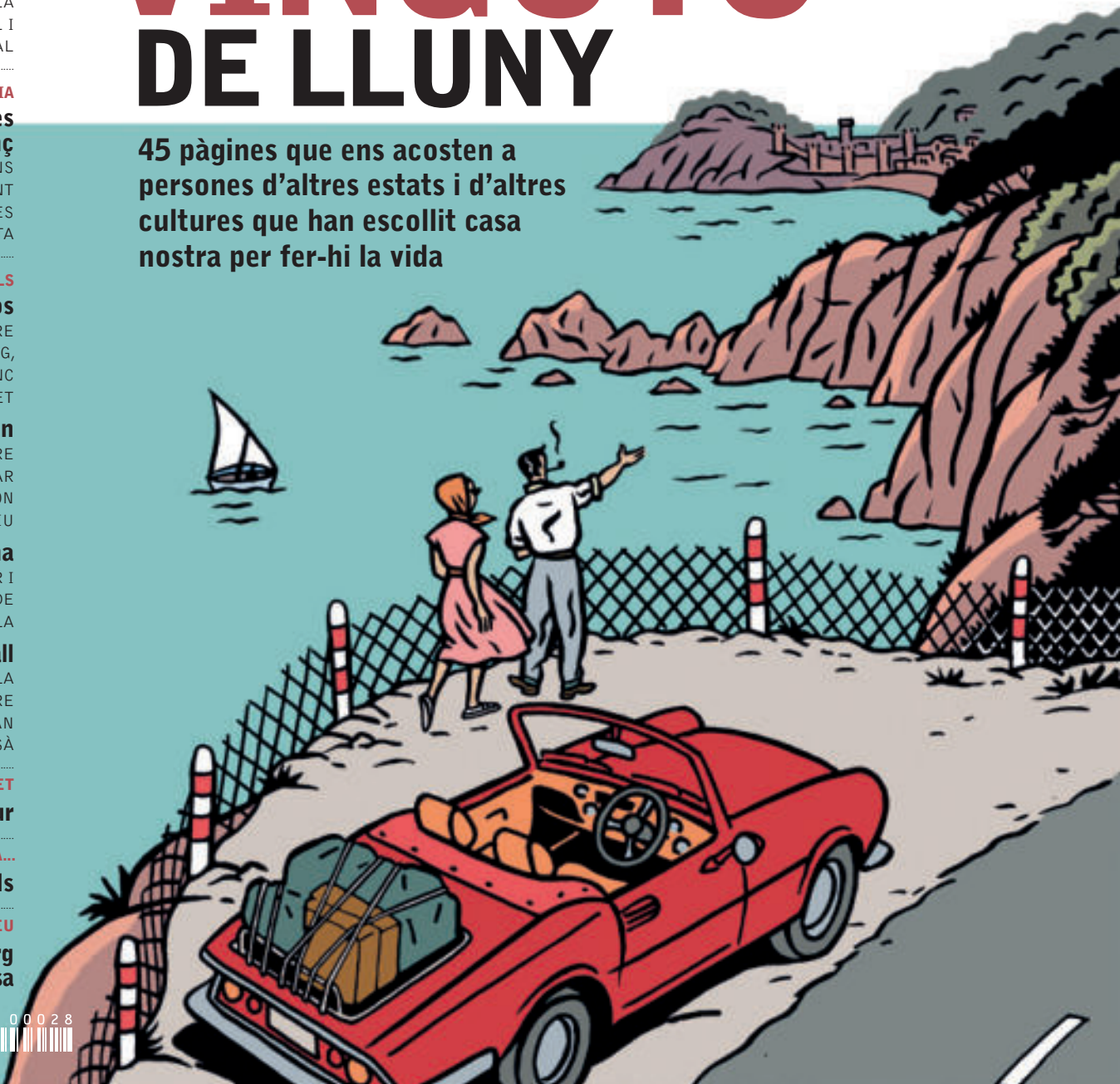
gavarres

www.gavarres.com

DOSSIER

VINGUTS DE LLUNY

45 pàgines que ens acosten a
persones d'altres estats i d'altres
cultures que han escollit casa
nostra per fer-hi la vida



Publicacions de la Diputació de Girona



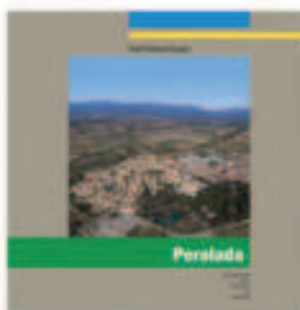
La mirada Ministral
Jaume Ministral i Masia / Edició a cura de Joan Manuel Saldavilla
Col·lecció Josep Pla



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



Els meus contemporanis
Maria Angels Anglada
Col·lecció Josep Pla



Perallada
Inés Padrosa Gorgol
"Quaderns de la Revista de Girona"
Obra Social "la Caixa"



Vilafonga de Ter
Agustí Galimau i Fort
"Quaderns de la Revista de Girona"
Obra Social "la Caixa"



La vila nova de Puigcerdà
D. Mercadal, C. Denjean, S. Blosom, C. Subileau i P. Valente
"Quaderns de la Revista de Girona"
Obra Social "la Caixa"



Els aspres de l'Albera
Rosa Maria Morit, Erika Soma, Estela Ila i Lluís Gratacós
"Guies de Patrimoni Local"



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



Els meandres del Fluvià
Josep Casals i Genover, Victòria Soler i Fustà
"Guies de Patrimoni Local"



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

DIRECTOR >

Pitu Basart
pitu@gavarres.com

COORDINADORS >

Eloi Madrià > Patrimoni i continguts
Carles Serra > Actualitat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
revista@gavarres.com

COL·LABORADORS >

Mireia Badia
Joan Badia-Homs
Jaume Badias
Gerard Bagué
Teresa Bonal
Josep Burset
Martí Cortadellas
M. Teresa Costa
Paco Dalmau
Meritxell Daranas
Henry Ettinghausen
Enric Fàbregas
Lluís Freixas Mascort
Josep M. Fusté
Àngel Jiménez
Joan Llinàs
Albert López Tauler
Elvis Mallorquí
Miquel Martín
Lidia Masllorens
David Moré
Anna M. Oliva
Helena Pinsach
Joan Pinsach
Eva Pinyol
Joaquim Planas
Àngel del Pozo
Carles Roqué
Pep Ros
Nuri Sabat
Josep Santanó
Mercè Saurina i Clavaguera
Elisabet Serra
M. Àngels Suquet
Jordi Turró
Salvador Vega
Albert Vilari
Sílvia Yxart

EDICIÓ DE TEXTOS >

Pitu Basart

IMPRESSIÓ > Agpograf

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPÒSIT LEGAL > GI-889-2002

ISSN > 2013-3669

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECTOR EDITORIAL >

Àngel Madrià
angel@editorialgavarres.cat

COORDINADORA DE PROJECTES >

Dolors Roset
dolors@editorialgavarres.cat

DIRECTOR D'ART >

Jon Gieré
disseny@editorialgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS I ADMINISTRACIÓ >

Eva Batlle
Telèfon 972 46 29 29
subscripcions@editorialgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS DE L'EDITORIAL

www.cadipedaforca.cat
www.garrotxes.cat
www.alberes.cat
www.revistagirones.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



PREMIS >

> Millor Publicació en Català 2004
(premís APPEC)
> Cirera d'Arboç 2005
(premís Les Gavarres)
> Millor Editorial en Català 2008
(premís APPEC)
> Premi Joaquim Codina i Vinyes 2011
(premís Fundació Valvi)



IL·LUSTRACIÓ DE PORTADA:
ÀNGEL DEL POZO

SUMARI

4-5

PRIMERS RELLEUS UN MIRADOR PER A L'ETERNITAT

MERCÈ SAURINA I CLAVAGUERA (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-11

ACTUALITAT

12-18

CONVERSA JORDI FRIGOLA

PITU BASART (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)

20-24

RETRAT DE FAMÍLIA CAN SALELLES DE SANT LLORENÇ

JOAN PINSACH (TEXT I FOTOGRAFIA)

26-33

PERFILS

JOSEP ROS / MARIA ESTEBAN / GENERÓS CIURANA / CONXITA CASADEVALL

MARTÍ CORTADELLAS, EVA PINYOL, JOAN PINSACH I PITU BASART (TEXT)
PACO DALMAU, EVA PINYOL, JOAN PINSACH I JOSEP M. FUSTÉ (FOTOGRAFIA)

35-81

DOSSIER VINGUTS DE LLUNY

PITU BASART (COORDINACIÓ)

83-101

PATRIMONI

ETNOLOGIA // ARQUEOLOGIA // ARQUITECTURA // EN MAR
COMERÇOS DE TOTA LA VIDA // MÚSICA // FAUNA // MICOLOGIA // PLANTES I REMEIS

102-105

INDRET FORNELLS

GERARD BAGUÉ (TEXT I FOTOGRAFIA) // PACO DALMAU (FOTOGRAFIA)

106-109

UNA MIRADA EN EL PAISATGE ELS ÀNGELS, LA SUMA IMPOSSIBLE

LLUÍS FREIXAS MASCORT (TEXT) // JOSEP VILALLONGA (FOTOGRAFIA)

110-111

A PEU

VILADEMONT I GORG GITANO, A TOSSA

JOSEP SANTANÓ (TEXT I FOTOGRAFIA)



MEMÒRIA FOTOGRÀFICA ELS APLECS

M. ÀNGELS SUQUET (RECERCA FOTOGRÀFICA)

conversa amb un historiador de la Bisbal. AQUEST COL·LABORADOR DE 'GAVARRES' VIU AL ROVELL DE L'OU DE LA BISBAL, A LA PLAÇA GERMANS SITJAR. A L'OMBRA DEL CAMPANAR, DONCS, I EN UN AMABLE DIÀLEG, HA REPASSAT LA SEVA HISTÒRIA FAMILIAR –AVIS I PARES–, HA RECORDAT L'ÈPOCA D'ESCOLA I DE JOVENTUT, ELS TEMPS EN QUÈ VA REGENTAR L'ARMERIA FAMILIAR I UN NEGOCI D'ANTIGUITATS I ELS ANYS DE COMPROMÍS POLÍTIC I SOCIAL AMB EL PAÍS I AMB LA SEVA CIUTAT. TAMBÉ HA CONFESSAT LA SEVA DEVOCIÓ PER LA HISTÒRIA LOCAL, QUE HA FOCALITZAT EN EL BAIX EMPORDÀ.

PITU BASART TEXT

JOSEP BURSET FOTOGRAFIA

Jordi Frigola

—«La setmana que ve en faig 81, vaig néixer el 14 de setembre de 1934. Quan vagi a la manifestació de l'11 de setembre, encara tindrè 80 anys...»

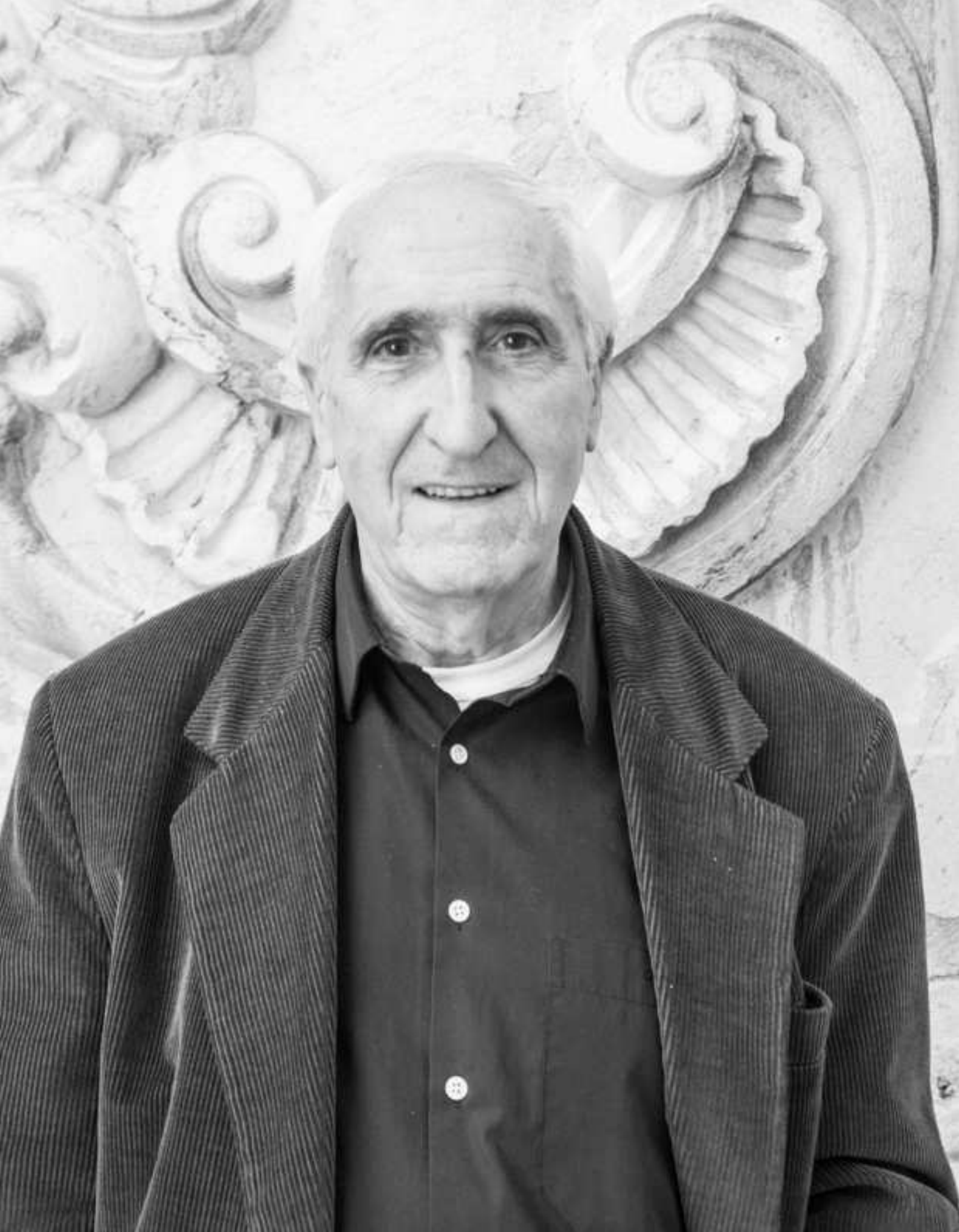
—Sent historiador, deus tenir la família ben estudiada...

—«La meua família, de la banda Frigola, es pot documentar des del segle XIII: eren pagesos, tenien un mas —can Vidal— una mica més amunt del convent de la Bisbal. El meu avi patern era fadrister i va haver de deixar la casa i espavilar-se: primer va ser sabater —feia calçat a mida— perquè es va casar amb la meua àvia, que era afillada d'uns oncles sabaters, i ell va aprendre l'ofici: tenia l'obrador al carrer Ample. Després va fer de baster: feia guarniments pels animals i arreglaven tartanes.»

—I el pare?

—«El meu pare va néixer al carrer Ample. L'avi es va morir quan ell era molt petit a causa d'una injecció que se li va injectar. Per sort, tenia un germà setze anys més gran que ell que li va poder fer de pare. Al principi va continuar l'ofici de baster, però més tard va entrar en una banca, que després va ser el banc Hispanoamericà. Un temps després es va casar amb la mare, Roser Arpa, d'una família que venia de Cornellà del Terri. L'avi Arpa va ser pastisser i va tenir una vida una mica aventurera: primerament va fer d'aprenent de pastisser a Banyoles, després a Figueres i en acabat se'n va anar a la tercera guerra carlina: era un aferrissat carlí. Va estar a les ordres del general Savalls, formava part d'un escamot i ell era l'encarregat de tocar el tambor mentre avançaven per

PITU BASART. Cassà de la Selva, 1960. Filòleg
JOSEP BURSET. Juià, 1963. Fotògraf



retrat de família Can Salelles de Sant Llorenç. A LLEVANT, LLAGOSTERA HI TÉ EL VEÏNAT DE SANT LLORENÇ. MASOS, CAMPS I BOSCOS A LA FALDA DE L'AMFITEATRE DE LES MUNTANYES DE L'ARDENYA, EL TELÓ QUE AMAGA EL MAR, DES DE LA RUÏRA I EL TERME BLAU FINS A TRANQUINELL I SANT GRAU. AQUÍ HEM TROBAT UNA FAMÍLIA DE PAGESOS QUE ES DEDIQUEN A L'HORTA. ÉS LA GENT DE CAN SALELLES, ON VIUEN ELS AVIS I ON ELS FILLS I ELS NÉTS TREBALLEN CADA DIA UNA TERRA DE SAÓ I EN RECULLEN EL FRUIT QUE VENEN AL MERCAT DE L'ENDEMÀ.

JOAN PINSACH TEXT I FOTOGRAFIA

Viure a pagès, vendre a vila

De can Fonollers a can Salelles.

L'Enric Miquel Valentí (14-03-1935) va néixer a can Fonollers, al veïnat de Ganix de Llagostera, i hi va viure bona part de la seva vida. Els seus pares, Joan Miquel Compte i Montserrat Valentí Albertí, ja n'eren masovers. I també els avis. «La meua família –diu l'Enric– s'hi va estar 87 anys». Tres generacions de masovers que van viure amb economies migrades de secà. Quan l'Enric evoca el seu primer record exclama: «Trebaïar molt i guanyar poc!» Era un mas gran, amb 500 vessanes, de les quals la meitat eren de conreu i la resta de bosc. «Nosaltres –afegeix– cap al final, en trebaïàvem unes, totes de secà: blat, ordi, blat

de moro, que en aquell temps es collia de secà, ara no se'n podria fer menjar per les bèsties... Teníem 7 o 8 vaques i una desena de vedells d'engreix. Era lo que hi havia per les cases». Quan es va casar amb la Pilar, l'any 1964, l'Enric encara va anar fent altres feines per completar l'economia familiar. Això que ara s'anomena agricultura a temps parcial. «També trebaïava a bosc –diu–, feines a preu fet, taïant plantes. I al temps del batre, a fer païers. I a les pinedes de can Foneïers també bastava les pinyes, en podia fer 7.000 kg cada any. Va ser una època que el que es va espavilar feia calés. Trebaïant molt, això sí. Ara, encara que ho volguessis, no podries.»

La Pilar Pla Xirgo (25-11-1938) va obrir els ulls per primera vegada a can Guardiola, també del mateix veïnat de Ganix. El seu pare, Miquel Pla Masgrau, havia nascut a can Carreres de Ridaura, i la seva mare, Rosa Xirgo Barcons, a Solius. La Pilar recorda que a casa seva sempre havia vist treballar amb vaques i que fins que els seus germans van ser una mica més grans no es van comprar un animal de tir. I també tenien ramat. «Abantes –diu– casi a totes les cases es trebaïava amb vaques, que de dugues en dugues, amb un pal al mig, llauraven i tiraven el carro. Com que no teníem cavall, en vam haver d'ensenyar una que anés a vila, sola, tirant

JOAN PINSACH. Llagostera, 1958. Professor d'ensenyament secundari



del carro, quan hi anàvem un cop a la setmana a comprar». Fins que es va casar, va treballar a can Nadal i a can Bonet de Ridaura: «A tant per hora –diu–, a cavar el blat de moro o els fesols. El dematí ajudava a casa i a la tarda anava allà. Després vaig anar a can Ratil, a vila, a la fàbrica de punt.»

Del mateix veïnat, doncs, la Pilar i l'Enric es van conèixer qui sap com i quan per primera vegada. «Anant pel mateix camí d'anar al poble –diu ella–. No com ara que agafen el cotxe i se'n van aquí o allà. Anaves a vila, al ball, i mira...» Després de casats, a can Fonollers van viure bastants anys amb els pares de l'Enric. «Però *allavors* nosaltres vam agafar tot el rem –diu ell–. Al cap de tres o quatre anys, vam comprar el primer tractor, un Lanz, el remolc i les eines de treball. Quan jo anava a treballar a bosc, ella cuidava les vaques, anava a buscar el menjar, naps, al camp, amb el tractor». I també van venir en Xavier,

el seu únic fill, el primer cotxe i les primeres temptatives d'anar a vendre a mercat. «Primer vam començar anant a buscar castanyes i a recollir les cebes i alls de secà de can *Foneierons* per anar-ho a vendre a Sant Feliu» –diu ella–. Per això, es van animar i es van decidir a comprar uns terrenys on hi hagués aigua, al costat de la riera Gotarra –sortint del poble just després del pont de la carretera de Sant Llorenç– i hi van començar a fer horta. «Vaig veure que sortien més cèntims amb l'horta que amb les vaques», diu l'Enric. I, més endavant, com que a can Fonollers no hi ha aigua, també van començar a buscar una casa amb terreny i possibilitats de regadiu. Així, l'any 1975 els va sortir l'oportunitat de comprar can Salelles. «En vam pagar 6 milions i mig de pessetes –comenta l'Enric–. Hi havia molta *aiga*. Hi vam fer obres, teníem la casa *arreclada* però no hi *visquíem*, perquè encara ens vam estar quinze anys

més a can *Foneierons*, fins que el 1990 vam venir aquí, i fins ara.»

I treballant molt en els dos masos, calia trobar el temps per anar a vendre. «La d'anar al mercat vaig ser jo –exclama decidida la Pilar–, en això sempre vaig anar al davant. M'aixecava a les 4 del dematí i tota sola amb la furgoneta me n'anava al mercat de Girona a vendre als revenedors de la plaça del Lleó, i més endavant a Mercagirona. Si em sobrava *gènere*, em quedava a vendre al detall. Després també vam agafar els mercats de Sant Feliu i de Llagostera. Hi anava cada dia de la setmana, excepte els diïlluns, *que fèiem festa*. *Allavors*, quan vaig començar, jo deuria tenir entre 30 i 35 anys.»

Ara ja fa deu anys que la Pilar i l'Enric es van jubilar. Però encara ajuden en el que poden. I a l'hora de fer balanç diuen que estan molt contents d'haver fet el que van fer. «Més que no pas d'haver-nos quedat amb les bèsties –coinci-

D'esquerra a dreta, la Maria Rosa Selis i en Xavier Miquel; els seus fills, Anna i Adrià; i els avis, la Pilar Pla i l'Enric Miquel, davant de l'entrada de can Salelles, al veïnat de Sant Llorenç de Llagostera.

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > ELS APLECS



M3

Vista parcial de la festa de Sant Llorenç, a Llagostera. Al centre de la imatge, un grup de famílies del veïnat. Darrere, s'observa la tanca de canya que donava accés a la zona on es feia la ballada de sardanes.

ANY: 1967

AUTOR: DESCONEGUT

PROCEDÈNCIA: ARXIU MUNICIPAL DE LLAGOSTERA

M4

Aplec de Sant Cebrià de Lledó, popularment conegut com els Metges, que es feia a l'esplanada entre l'església i can Cama.

ANY: 1929

AUTOR DESCONEGUT.

FONS FAMÍLIA CRUAÑAS I
PLAJA. ARXIU COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ.



DOSSIER VINGUTS DE LLUNY

PITU BASART > COORDINACIÓ

L'illa de l'holandès [PÀG. 36]

PITU BASART [Cassà de la Selva, 1960. Filòleg]

És la Pera [PÀG. 38]

HENRY ETTINGHAUSEN [Hampton (Anglaterra), 1940. Doctor en Estudis hispànics]

El millor gelater del món [PÀG. 40]

SÍLVIA YXART [Barcelona, 1980. Periodista]

El paradís de Frau Ulrike [PÀG. 42]

CARLES SERRA [Quart, 1972. Filòleg]

De Dublín a Santa Cristina [PÀG. 44]

M. TERESA COSTA [Santa Cristina d'Aro, 1963. Llicenciada en humanitats]

Tano Pisano i Blandine Pellet [PÀG. 46]

TERESA BONAL [Palafrugell, 1959. Filòloga]. NURI SÀBAT [Palafrugell, 1959. Filòloga]

L'ànima del Mas Nou [PÀG. 50]

ALBERT LÓPEZ TAULER [Castell d'Aro, 1980. Llicenciat en Història i Geografia]

Roba solidària a Celrà [PÀG. 52]

JOAQUIM PLANAS [Girona, 1967. Historiador local]. HELENA PINSACH [Girona, 1973. Mestra i psicòloga]

Retir a la rectoria [PÀG. 54]

JOAQUIM PLANAS I HELENA PINSACH

Búnquers, bateries i polvorins [PÀG. 56]

JORDITURRÓ [Palafrugell, 1979. Historiador]

El silenci a Sant Mateu [PÀG. 60]

PITU BASART

En Yumma, al port de Palamós [PÀG. 62]

JAUME BADIÀS [Tàrraga, 1972. Historiador i arqueòleg]

Arrelant a Riudellots [PÀG. 64]

ELVIS MALLORQUÍ [Riudellots, 1971. Historiador]

Un venecià a Tossa [PÀG. 66]

DAVID MORÉ [Tossa de Mar, 1974. Historiador i Arxiver]

Suïssos de Sant Feliu [PÀG. 68]

ÀNGEL JIMÉNEZ [Girona, 1940. Historiador]

Les olors de Lahore [PÀG. 72]

MARTÍ CORTADELLAS [La Bisbal d'Empordà, 1985. Filòleg i periodista]

Dards, música i oli [PÀG. 76]

ALBERT VILAR [Calonge, 1961. Historiador i periodista]

L'empordanesa del Ruhr PÀG. 78]

SALVADOR VEGA [Verges, 1964. Historiador]

Un enamorat de Begur [PÀG. 80]

MIQUEL MARTÍN [Begur, 1969. Escriptor]

ALTRES REPORTATGES

Els Kosidlo, de turistes a hotelers / Frederick John Lyons, quiosquer a Girona
El senyor Esteve de can Tres / Hermann Tretter, agent de viatges a Caldes
Kwang Sup Oh, un coreà a Salt

[PÀGINES 51 / 59 / 65 / 71 / 74]

ALBERT LÓPEZ TAULER / MERITXELL DARANAS / ELVIS MALLORQUÍ / ELISABET SERRA / PEP ROS



L'illa de l'holandès

Pitu Basart > TEXT

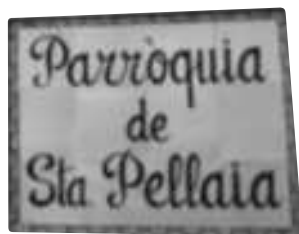
La meva infantesa va ser un llarg partit de futbol que va tenir lloc al llarg dels anys seixanta. Molts caps de setmana amb la família feiem estada a can Vilar de Santa Pellaia. Com que no hi tenia cap amic de la meva edat, m'enduïa la pilota i tossudament jo i bimba convertíem l'era de darrere la rectoria en l'estadi del matx interminable: durava del matí al vespre. I era allà, a l'era, on a voltes ens vèiem. Quan ell passava, jo, respectuosament, agafava la pilota amb la mà. Ell, amb un somriure i una petita reverència, m'ho agraiïa tot saludant-me en castellà. Seguidament, pujava al cotxe i marxava. Es tractava d'un home alt i ros, cara-vermell, que vivia a la rectoria de Santa Pellaia i que era conegut com l'holandès.

Al vespre, a l'escon de can Vilar, assegut a la falda de la mare i cansat de tant xutar, escoltava les converses dels homes. Quan versaven de perdiu i tudons, de barraques i cartutxos, l'adormiment em vencia. A vegades, però, la vetllada m'obsequiava amb algun diàleg interessant. I si es referia a l'holandès em desvetllava automàticament per parar l'orella. Que si l'holandès això, que si la dona allò, que si llums, que si paquets... Jo callava i rumiava. Però aquelles converses a l'entorn de la llar van anar construint al meu cap un aura de

misteri al voltant d'aquell home. I aquell aura sempre més m'ha acompanyat.

Passaren els anys. Vaig saber que l'holandès es deia Wouter J. Gotte, que havia nascut a principis de segle, que la seva esposa es deia Lílian i la seva filla Anne. Però no vaig poder aclarir mai què feia a casa nostra. Alguns afirmaven que era un partidari del nazisme acollit per la dictadura; uns altres anaven més enllà: asseguraven que els havia rebut a la rectoria amb una gorra de les SS. Un tercer grup donava per fet que era un contrabandista que des de Santa Pellaia controlava les descàrregues de paquets a la costa. Suggeridora teoria, gairebé impensable, però.

Avui, l'únic que sé segur és que l'holandès era estranger, dels pocs que vaig conèixer de petit. Dels primers que es va atrevir a posar els peus al cor de les Gavarres des de la seva Holanda natal per fer-hi vida en l'època grisa i feixuga del franquisme. Amb el pas dels anys, s'ha normalitzat l'arribada de gent que, des d'estats llunyans, s'ha establert a casa nostra i ha participat en la vida dels pobles d'acollida, entre el Montgrí, les Gavarres, l'Ardenya, les muntanyes de Begur i la plana de la Selva. És d'aquesta gent que volem parlar en el dossier que aquest text inicia.



L'holandès Wouter J. Gotte va ser enterrat al cementiri de Santa Pellaia.
FOTO: Aina Basart.

El comencem amb un article en primera persona: el senyor Henry Ettinghausen hi parla sobre la seva arribada a casa nostra i fa interessants reflexions sobre aquest nostre país vist des de la Pera. L'accent italià el posen tres articles, de la Sílvia Yxart, en David Moré i la Nuri Sàbat i la Teresa Bonal: la primera escriu sobre el gelater sicilià de Torroella Angelo Corvitto; el segon, sobre el venecià veí de Tossa Antonio Lo Vullo; i les darreres, del pintor Tano Pisano, que viu a Palafrugell.

Molta gent de parla alemanya fa vida a casa nostra: l'Àngel Jiménez ha conversat amb els suïssos Arnold Forster i Carola Ellenberger, establerts a Sant Feliu; en Carles Serra ha compartit taula amb l'alemanya Ulrike Fuchs, que viu a Montnegre; en Peter Kosidlo ha explicat les seves experiències a la Platja d'Aro a l'Albert López-Tauler; la Kathrin Schmidhauser, suïssa de Zuric, ens ha obert les portes de la seva casa rural de Sant Mateu; en Salvador Vega ha confirmat que la Martina Narloch, fisioterapeuta, és una independentista catalana nascuda al Ruhr; en Miquel Martín ha descobert en Klaus Bußler la passió per la cultura i el paisatge de Begur; i finalment l'Eli Serra ha recordat, a través de la memòria d'en Josep Verdaguer, en Hermann Tretter, agent de viatges al Caldes dels anys 50.

Si mirem cap a l'oest, trobem els Països Baixos. L'Albert López-Tauler ha recuperat la memòria de l'Alfons Tops, un flamenc que va començar la urbanització del Mas Nou, a la Platja d'Aro, els anys seixanta. Belga és també en George Melis, enginyer instal·lat a Mont-ras que ha estudiat les fortificacions del sistema defensiu de la nostra Costa Brava, segons ha escrit en Jordi Turró.

Girem la vista cap a les illes britàniques i Irlanda. La Maria Teresa Costa ha fet memòria de l'Angela



White, una irlandesa que es va casar i va viure a Santa Cristina.

Com ella, van arribar molts anglesos: en Frederick J. Lyons, a Girona, on va ser durant molts anys quiosquer a la plaça de la Independència; ho ha contat a la Meritxell Daranas; l'Adrian Buckley, a Calonge, on viu fa més de 40 anys i on ha ensenyat a jugar a dards l'Albert Vilar; i en Chris Ireland i la Melanie De Sebestyen, a Riudellots, on els ha entrevistat l'Elvis Mallorquí.

De molt més lluny han vingut l'Ousmane Yumma, senegalès, que fa gairebé 3 dècades que és pescador a Palamós i que ha dialogat amb en Jaume Badias; també l'Aslam Baig, paquistanès, del qual en Martí Cortadellas ha constatat l'adaptació plena a la vida baixempordanesa; i evidentment en Kwang Sup Oh, que ha explicat a en Pep Ros que va ser el primer coreà d'arribar a Salt.

De vegades, els catalans del nord també els hem pres per estrangers: així ho ha vist l'Elvis Mallorquí a Riudellots en el cas del senyor Esteve de can Tres. En canvi, de l'estat francès, sí que són la Cristine Sourbé i en Pierre Fourcassié, infermera i metge que viuen a la rectoria de Madremanya quan no col·laboren amb algunes ONG d'ajuda a països africans; en canvi, l'Eva Tigerström, sueca, fa feina humanitària a Celrà mateix: ho han escrit en Quim Planas i l'Helena Pinsach.

Si veiés el nombre tan elevat de gent de fora que ha triat la nostra terra per viure-hi, no sé què diria aquell holandès que va viure més de 10 anys a la rectoria de Santa Pellaia i que fins i tot hi va ser enterrat. Tristament, una recent remodelació del cementiri va derruir el seu nínxol i va fer desaparèixer la làpida. Hem perdut la prova que constatava que en Wouter J. Gotte, l'holandès, va triar Sant Pellaia per cercar la llum eterna aquell 26 de març de 1969, quan va morir als 66 anys.

La Lilian Gotte, la dona de l'holandès // PROCEDÈNCIA: Montserrat Cateura.

És la Pera

CRÒNICA DE COM EM VAIG ASSABENTAR DE L'EXISTÈNCIA DE CATALUNYA, DE COM L'AMOR EM VA PORTAR A CONÈIXER-LA I DE COM ARA VEIG EL MÓN DES DEL CENTRE DE L'UNIVERS

Henry Ettinghausen > TEXT // Josep Bursat > FOTOGRAFIA

Que quins van ser els meus primers contactes amb Catalunya? Doncs, aquests quatre: escoltar el meu avi patern explicant els seus viatges per anar a comprar i vendre gènere als principals llibreters antiquaris de Barcelona; quedar-me al·lucinat, llegint *Homage to Catalonia*; passar una nit a Barcelona, als dinou anys, fent un stop d'autostop en el camí que va de Santiago de Compostela a Londres; i, al cap de ben poc, conèixer a Oxford una noia espanyola que va resultar ser catalana i que, més de mig segle després, segueix essent la meua dona.

De l'avi vaig assabentar-me, entre d'altres coses, que en Mateu, el rei del ferro que creà una biblioteca meravellosa a Peralada, havia estat un dels majors financers d'en Franco; d'Orwell, que, havent anat a Barcelona a lluitar contra el feixisme, el maig del 1937, havia estat testimoni a la Rambla d'una guerra civil dintre de la Guerra Civil; de la nit passada a Barcelona, que la suposadament puritana moralitat nacional catòlica del franquisme no estava gens renyida amb la prostitució totalment impúdica del Barri Xino; i de la Mercè, entre una infinitat de coses més, com havia estat de diferent una infantesa com a refugiada al poblet pirinenc de Serrallonga que ella, molt més tard, descriuria al llibre *Ombres sota un cel radiant*.

Va ser la influència de l'avi el que em va portar per primer cop a Espanya, el 1958, a aprendre en tres mesos el

suficient espanyol per poder aconseguir que a Oxford em permetessin fer hispàniques. Quatre anys més tard, la Mercè i jo vàrem passar una lluna de mel de vuit mesos a Madrid per avançar amb la meua tesi doctoral sobre Quevedo, i ben aviat vàrem començar a passar les vacances d'estiu a Catalunya, on em vaig enamorar a l'acte de l'Empordanet, amb els seus poblets encara immaculats.

Una casa vella de poble. El 1967, establerts des de feia un parell d'anys a Southampton, vàrem anar a passar quinze dies a la Bisbal, a cal·ls avis de la Mercè, amb la intenció de buscar una casa vella de poble per passar-hi els estius. De cases que queien, semblava que n'hi havia per donar i vendre, però en algunes s'hi guardaven quatre vaques, o la truja i els menuts; o bé, de sis germans propietaris, quatre la volien vendre, i els altres dos no; o, si no, demanaven el gust i les ganes. Finalment, l'últim dia, rendits, vàrem anar a veure en Jordi Tané, que regia l'única immobiliària que hi havia a la Bisbal, i ens va dir que ens

buscaria alguna cosa per anar a veure l'estiu següent.

Quan vàrem tornar, ara amb el nostre fill Dídac, de sis mesos, en Tané ens va explicar que tenia tres cases per ensenyar-nos, i ens va portar a cal Fuster, de la Pera. Estava en força mal estat, però vàrem decidir que no calia veure cap casa més. La vàrem comprar per 110.000 pessetes, vam refer el terrat, que s'havia convertit en embut, vam canviar la comuna per una cambra de bany, i l'aigüera –sense aixeta, i amb sortida directa al carrer– per una cuina amb aigua corrent. Després, a cal Fuster hi vàrem passar cada estiu i, a partir del 1987, hi vam muntar la Galeria Mercè Ettinghausen per mostrar art contemporani, tant d'aquí com de l'estranger.

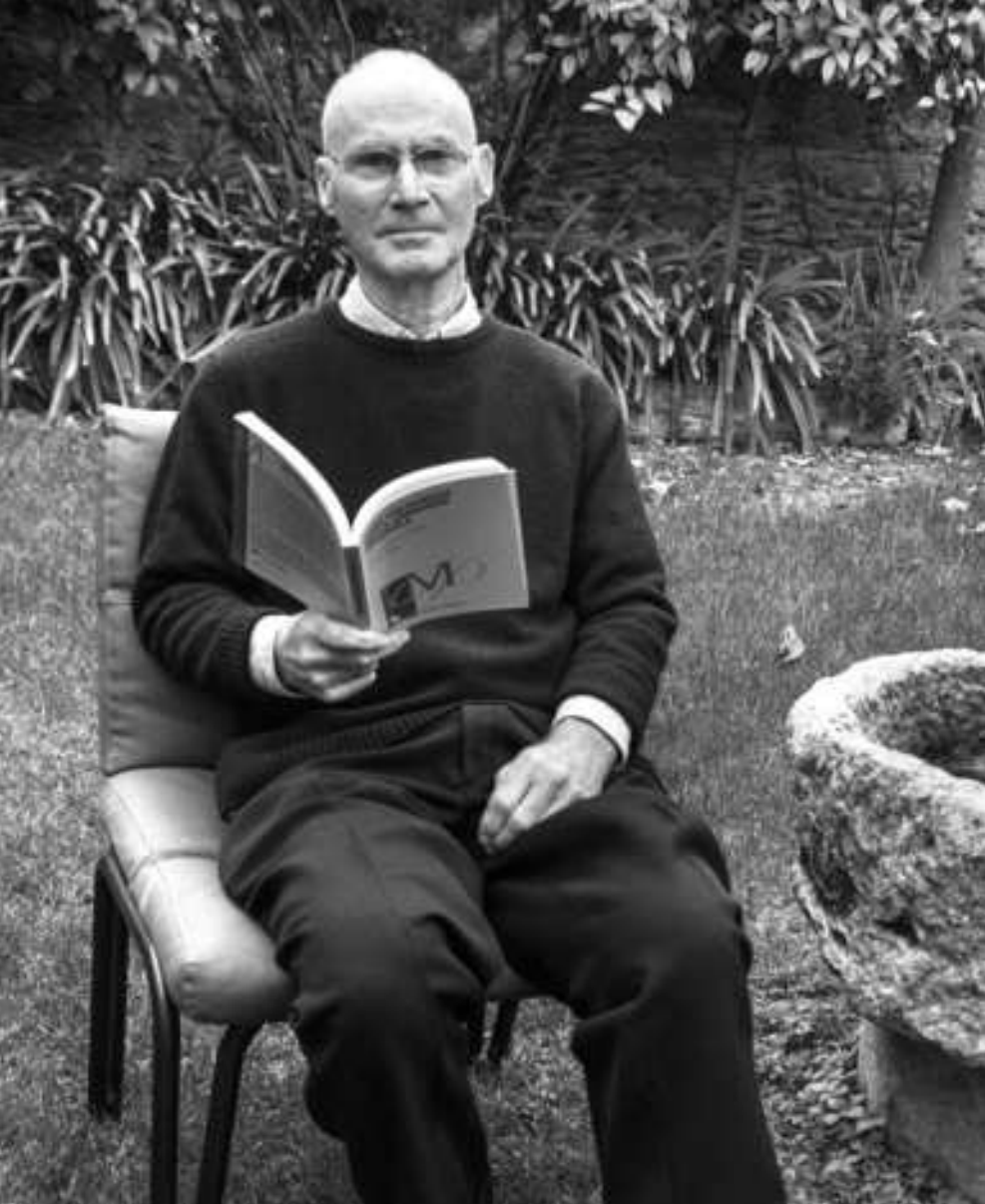
Al departament d'Hispaniques de la Universitat de Southampton, el 1976 hi havíem inaugurat cursos de llengua i literatura contemporània catalana, fent servir la Nova Cançó com a instrument pedagògic. Mercès a l'Institut Ramon Llull, vam aconseguir uns lectors ben espavilats, entre els quals l'Eduard Delgado, iniciador a Catalunya de cursos de gestió cultural, i la Laia Climent, ara directora d'Edicions Tres i Quatre.

No va ser fins poc abans de jubilar-me, el 2001, quan vaig començar a publicar llibres i articles sobre aspectes de la cultura catalana, com ara quatre volums de facsímils de la premsa de la Guerra dels Segadors, un llibre



En Henry Ettinghausen va aterrar per primer cop a Catalunya, amb la Mercè, la seva dona, l'any 1962.

PROCEDÈNCIA: Arxiu Henry Ettinghausen.



—amb en Dídac— sobre la vall de la Pera, i una traducció a l'anglès dels esplèndids *Col·loquis* siscentistes de Cristòfol Despuig. Al cap de poc de jubilar-me, convidat pel bon amic Toni Strubell, vaig poder col·laborar amb la Comissió de la Dignitat, i vaig participar també en la plataforma Salvem Pedrinyà.

Ara a cal Fuster hi viuen els nostres joves, i nosaltres a la casa del costat: la Mercè, tornada a la contrada dels seus avis; i jo, al país que sento més meu. Al llarg de tots aquests anys hem vist i viscut uns canvis brutals: la mort d'en Franco i la suposada superació del franquisme; la desaparició del petit pagès i

el declivi del petit botiguer; la creació d'immenses quantitats de pisos buits, mercès a la bogeria dels bancs i al desnonament de gent que ho ha perdut tot; la posada a la venda de biquinis a dos euros als mercats, i a més de dos-cents a segons quines botigues; el canvi de les tertúlies que abans, les nits d'estiu, es feien al carrer, per l'addicció a tauletes i mòbils; la transformació d'una economia de supervivència en una altra de superconsumisme; la necessitat, igualment que fa mig segle, de marxar a l'estranger per buscar feina; la idolatria mediàtica de la gastronomia, al costat de cents de milers de famílies que han de menjar

com poden i de milions al món que moren de set i de gana...

Al mateix temps he après moltes coses —si bé no tantes com les que no he après— entre les quals poso les següents: que es pot combinar seny i rauxa, i que poques vegades es fa; que, sota el cementiri municipal de València, estan enterrades milers de víctimes del franquisme; que hauria d'haver-hi tants Masos com masos; que s'ha de ser espanyol per votar a les catalanes; que el bar de la Pera és l'Escola; que el Cameron de les Illes diu una cosa als escocesos, i una altra als catalans; que a l'Empordà triomfen fires d'allò que vulguis; que no hi ha dret; que, a allò que abans es deia 'a pagès', el més progressista és ser conservador; que José Rico, un noi d'un poble de Salamanca que feia el soldat a Ceuta, va ser afusellat per haver conspirat, el 19 de juliol del 1936, als 21 anys, per assassinar en Franco; que —tal com em va ensenyar l'avi Canet— cadascú és com és; que en temps de més crisi els més rics s'enriqueixen més; que Catalunya produeix una quantitat desproporcionada de gent trempada; que el cinquè Manament no ha impedit mai que cristians, musulmans i jueus fessin guerres; que a Ítaca s'ofereixen concerts, però es venen pomes i ous; que els humans en som massa o, segons com t'ho mires, massa poc; que hi ha qui pretén que l'independentisme sigui nazi i feixista, quan els nazis i feixistes es dedicaren a esclafar països independents; que és a la tele on es recull més brossa no reciclable; que, per demostrar que és veritat que a la Bisbal tant se'ls en fot quedar bé com mal, només calia intentar construir-hi una biblioteca; que successius governs espanyols han aconseguit espectacularment que milions de catalans vulguin anar-se'n; que no cal ser campaner per tocar campanes; i que, si jo hagués nascut a Nova York, podria haver titulat aquest escrit: 'De la Gran Poma a la Pera Petita' 🍏.

Ettinghausen al pati de casa seva, a la Pera.



Tano Pisano i Blandine Pellet

EL RECONEGUT PINTOR ITALIÀ FA MÉS DE TRENTA ANYS QUE VIU, TREBALLA I CONVIU A PALAFRUGELL, ACTIVAMENT COMPROMÈS AMB LA VILA DEL PEIX FREGIT I LA SEVA GENT

Teresa Bonal i Nuri Sàbat > TEXT

Aquesta és terra de pas. Els que passen, sovint tornen i, de vegades, hi acaben arrelant. Alguns dels que un dia –fos pel motiu que fos– descobriren aquest racó de món i decidiren quedar-s'hi definitivament estan vinculats amb l'art i la cultura. Modest Cuixart, Tom Sharpe, Rodolfo Candelaria o Tano Pisano en són exemples prou significatius. Tots ells han contribuït, d'una manera o altra, a difondre i fer conèixer arreu la nostra vila i els seus voltants. I quines raons els han impulsat a instal·lar-se entre nosaltres? La majoria con-

fessa haver-se sentit seduïda, en algun moment, per la bellesa de la costa, el bon clima, el caràcter tolerant de la gent, l'ambient nocturn cosmopolita i arrau-xat o, també, una mica per tot plegat.

Al capvespre, ens trobem amb Tano Pisano i la seva companya Blandine Pellet al Centre Fraternal de la Plaça Nova de Palafrugell; l'històric casino dels obrers que la parella va rede-corar i que freqüenta amb assiduïtat per tot el que representa i, sobretot, perquè s'hi sent còmode i ben acompanyat. Nascut a Lentini, aquest home amb

físic 'dustinhoffmanià', ànima d'artista i esperit nòmada va venir aquí per casualitat. «Era pels volts de 1983, llavors jo vivia a Avinyó i ja n'estava una mica fart. Dos amics antiquaris em van parlar d'un lloc, a només tres hores d'allà, anomenat Calella. Un cap de setmana els vaig acompanyar, el lloc em va agradar i vaig tornar més sovint. De mica en mica vaig conèixer l'ambient i els 'personatges' de Calella: en Tomàs de can Batlle, la Bella Lola... i els de Llafranc: el Gitano, en Tomàs Cervera... Hi havia molta moguda i tant el pai-

Blandine Pellet i Tano Pisano al taller de l'artista italià // FOTO: Jose Luis Aznar.

satge com la lluminositat i el tarannà de la gent em van impactar.

Al principi m'estava a l'hotel Sant Roc, ja que vaig venir amb la idea de preparar una exposició i d'estar-m'hi només dos o tres mesos, però aviat vaig canviar de parer i, finalment, em vaig comprar una casa a Llafranc. M'encantava la seva llum i sobretot m'agradava l'ambient informal, familiar i força bohemí que hi havia. Després tot va anar canviant, a l'estiu i els caps de setmana s'omplia de gent; es feien obres contínuament i el soroll era perpetu, de manera que, més endavant, amb la Blandine vam venir a viure a Palafrugell, on he trobat la tranquil·litat perduda a Llafranc.»

«I d'això ja fa 15 anys!» afegeix la Blandine, mentre ens explica que va recórrer tots els carrers i racons del poble fins que va trobar l'espai ideal per viure-hi i treballar; una casa magnífica que van reformar de dalt a baix amb el seu bon gust habitual. Quan van inaugurar-la, en Tano es va assabentar que el fotògraf palafrugellenc Pepe Bertran, que acabava de morir, hi havia nascut, i va voler retre-li un petit homenatge.

Cuinar. Al vespre, és fàcil trobar en Tano i la Blandine al Fraternal o en altres locals del poble fent una copa de vi i xerrant animadament amb un grup de convilatans. I és que l'ofici de pintor és solitari i a l'artista, que és sociable, li cal conversa i companyia. Per això, al matí freqüenta el mercat, a la recerca dels millors productes locals. Es ben sabut que Pisano és un sibarita i un gran cuiner, ho confirmen peixateres i verduaires amb les quals interacciona fins a tal punt que, de la mateixa manera que ell valora el seu saber i la seva mercaderia, elles no es perden cap exposició seva i constitueixen un sòlid club de fans que és present en totes les exposicions nacionals o internacionals del pintor.

«Cuinar és una forma de distreure'm de la pintura —diu Pisano—, i m'interessa sobretot des del punt de vista de la investigació». Bona prova d'aquesta recerca gastronòmica és l'elaboració d'un interessant llibre centrat en el recuit. *El recuit, recuit* aplega més de 250 receptes en què aquest ingredient tan nostrat s'incorpora a diferents preparacions culinàries. Val a dir que Pisano ja és un expert sobre el recuit empordanès i ho va demostrar, amb tota la generositat a què ens té acostumats, en una espectacular presentació del llibre que va tenir lloc a la plaça de l'església d'Ullastret, amb parlaments d'especialistes, tastets de recuits dels productors, de les receptes elaborades per diferents cuiners —entre els quals hi havia la filla de Joan Roca— i també pels professionals de la Cuina de l'Empordanet. La cirereta va ser la cloenda musical a càrrec de Sílvia Pérez Cruz —amb cançó especialment dedicada a en Tano. Tot un luxe que, segons el pintor, respon al seu desig d'expressar la seva estimació per l'Empordà.

Cal dir, també, que aquest pintor que ha viscut en una pila de països europeus sempre amb l'objectiu d'ampliar els seus estudis artístics, aprendre tècniques i desenvolupar projectes relacionats amb la pintura, va tenir un restaurant a Dinamarca i a França, concretament a Avinyó, on precisament es van conèixer amb la Blandine. «L'any 88, jo treballava d'aparadorista, alhora que aprenia a fer barrets, rellegir llibres i a emmarcar quadres, ja que m'interessaven tot tipus de treballs artesans. Quan en Tano va comprar un edifici a la ciutat per fer-hi un restaurant, un amic em va contractar per portar a terme la

remodelació que ell havia projectat i així vam començar la relació. Després em va portar a aquest racó de costa, a l'hotel Llafranc; m'hi vaig trobar bé i m'hi vaig quedar amb ell.»

Pintar. A banda de les seves incursions habituals al mercat —que el forneix de material gastronòmic, però també artístic— i del passeig diari a peu o amb bici fins a la platja per veure el mar, el pintor passa una gran part del dia al taller, pintant. «Tinc la sort de poder treballar en el que vull i, teòricament, sense horaris, ja que en realitat ho faig durant 8 hores diàries, perquè això de la inspiració només és una teoria romàntica francesa. Jo sóc pintor i sempre he viscut apartat de les modes. Tota aquesta alternativa de vídeos, internet o instal·lacions no m'interessa, perquè jo utilitzo el llenguatge de la pintura, un llenguatge que, per a mi, ha d'estar estretament vinculat amb el lloc on vius i els elements que coneixes. L'art, com la gastronomia, ha de ser de Km 0! I per això sempre m'he relacionat i treballat amb artesans i artistes de la zona, siguin joiers, ceramistes, pintors o escriptors. Jo pinto anxoves perquè són d'aquí, com les tomates, les flors o les cases de Llafranc. També he fet molts dibuixos i aquarel·les del Montgrí, del 'bisbe estirat' —des de la perspectiva de l'Empordanet, perquè des de l'altre costat es veu diferent—, de Torrent, Torrenç, Sant Feliu de Boada, Vulpella... on també vaig a treballar, a fer ceràmica. A camp obert hi ha un paisatge esplèndid; l'antitesi de la costa! Visc en un poble que m'agrada i busco expressar la cultura que el defineix. Conec bastant bé la cultura catalana.



Bust de dona, escultura de Tano
Pisano // FOTO: Blandine Pellet.

Búnquers, bateries i polvorins

FA 40 ANYS QUE GEORGE MELIS, BELGA ESPECIALISTA EN QUÍMICA NUCLEAR INSTAL·LAT A MONT-RAS, S'OCUPA DE CONSERVAR EL PATRIMONI HISTÒRIC MILITAR DE LA COSTA BRAVA

Jordi Turró > TEXT // Paco Dalmau > FOTOGRAFIA

Seguretat i protecció. Dues paraules amb què en George Melis (Bèlgica, 1945) ha construït els pilars de la seva professió i gairebé totes les seves aficions. Me n'adono en només encetar la conversa quan cita una frase del polític i novel·lista francès André Malraux, membre de les Brigades Internacionals que van combatre a la Guerra Civil. Malraux va escriure que *«L'home no es mostra mai com es presenta, sinó com s'amaga»*. Ho cita primer en francès, mirant-nos als ulls de tots els que seiem a taula: la seva esposa, Rose Vangeel, l'Àlícia Genís, del Servei d'Arxiu Municipal de Palamós, que ens acompanya i a qui escriu aquestes ratlles. Per en George, la preocupació per la protecció dels homes ha estat l'origen de tot o gairebé tot: de la seva trajectòria professional i de les seves vivències personals.

Hem tingut l'oportunitat de conversar amb en George una de les darreres tardes d'aquest estiu a l'hotel Trias de Palamós. Quan parla, exposa unes idees contundents i clares i estructura un discurs que no sembla gens improvisat. Exhibeix, sense voler amagar-ho, la característica mentalitat flamenca. De seguida, notem que en George és una persona metòdica, meticulosa i extraordinàriament sistemàtica. Porta anotades cadascuna de les dades que vol explicar: la carrera professional, el primer contacte amb la Costa Brava, la vinculació amb les Gavarres i el que s'ha convertit

en la seva passió en aquest país que l'ha acollit: la recerca i defensa del patrimoni històric militar. Tot perfectament documentat. No vol que la memòria el traïxi.

No és casual que en George hagi triat les fortificacions per aficionar-se a la història perquè la seva pròpia formació l'hi ha conduït. Per començar, la feina a Bèlgica el va obligar a responsabilitzar-se de la integritat dels seus propis companys, com a màxim responsable de seguretat convencional i nuclear d'Eurochemic. «És el centre d'investigació europeu per al tractament químic de combustibles nuclears i la reducció dels combustibles usats en els reactors. En aquest institut de laboratori i fàbrica de proves, em vaig especialitzar en la seguretat nuclear i vaig tenir l'oportunitat de treballar amb molts investigadors espanyols a la Junta d'Energia Nuclear Espanyola, on vaig aprendre l'idioma. A més, des de petit, sempre em va fascinar la filosofia de com l'home, al llarg de tota la seva història, s'ha defensat contra l'agressió externa. Per això, vaig començar a investigar sobre tot tipus de fortificacions: castells, fortins, búnquers... Fins fa poc, he estat secretari de l'organització Simon Stevin, el Centre Flamenc de Fortificacions, delegat al Benelux de l'associació francesa Le Mur, col·laborador del Fortress Study Group d'Anglaterra, l'associació de fortificacions més important del món i membre del Centro Internacional de Estudios sobre Fortificaciones

y Apoyo Logístico (CIEFAL), amb seu a Espanya, i que per falta d'interès, ha deixat de funcionar.»

Primer, el megalitisme. Van ser el clima, la gastronomia i les Gavarres els tres motius que van fer decidir en George Melis a instal·lar-se a Mont-ras l'any 1965. L'excusa inicial van ser unes vacances que, amb el pas del temps, es van convertir en una necessitat vital. Ara són com un d'aquells estiuers ja perduts, que començaven el mes de juny i s'allargaven fins al setembre.

Com no podia ser d'una altra manera, la tria del lloc no va ser una decisió improvisada. Tampoc van ser el sol i la platja el que van acabar determinant la seva elecció. «Després de visitar la majoria de països del sud d'Europa, vaig decidir-me per la Costa Brava quan vaig llegir-me un llibre, que encara conservo, on s'indiquen les millors regions del món on viure. La Costa Brava hi figura com una d'aquestes regions, sobretot pel clima i la gastronomia. Reconec que el bon menjar, el temps i la qualitat del vi de Calonge ens van induir a visitar-la, però nosaltres ens vam acabar d'instal·lar a Mont-ras per una altra raó. Des d'aquí, podíem veure les Gavarres! A Bèlgica, visitàvem sovint les Ardenes, que és una zona d'extensos boscos, valls i turons de poca alçada. Passejant per les Gavarres ens recordem de les Ardenes, perquè són dos massissos força sem-



blants, malgrat que cadascun tingui la seva pròpia vegetació.»

L'interès inicial d'en George pel masís va ser el megalitisme perquè era gairebé inexistent a les Ardenes. Als anys seixanta, es va dedicar a visitar, fotografiar i estudiar els sepulcres megalítics del massís i va elaborar un fitxa detallada per a cada sepulcre. «Quan el senyor Lluís Esteva i Cruañas, que elaborava una col·lecció de fitxes semblants a les meves, va treure el llibre *Sepulcros Megalíticos de las Gabarras* vaig decidir plegar. No podia millorar la feina que havia fet, que per mi encara té un gran valor.»

De Roses a Sant Feliu de Guíxols. Malgrat aquesta primera incursió al megalitisme, l'autèntica afició d'en George han estat sempre les fortificacions militars, especialment de la Guerra Civil. Continua visitant aquests llocs, uns espais de memòria que, segons ens recorda,

no han estat prou valorats. Confessa que ara, que ja està jubilat, dedica com a mínim una hora diària a llegir i a investigar sobre fortificacions d'arreu d'Europa i particularment de la Costa Brava. I ens recorda l'escàs interès que tenien aquestes construccions als anys seixanta i setanta a causa d'una guerra que continuava ben viva en la memòria col·lectiva. «Un dels primers punts que vaig visitar a la Costa Brava va ser el sistema defensiu de la badia de Roses construït per les autoritats franquistes. Formava un conjunt amb les fortificacions dels Pirineus, coneguda com la Linea Gutiérrez, pensada per prevenir una possible invasió aliada després de la fi de la Segona Guerra Mundial. Al nord de la badia, hi havia la bateria de la punta Falconera prevista per uns quants búnquers i quatre canons Vickers Reinos de 15 cm, capaços de perforar vaixells blindats a una distància de

20 quilòmetres. Just abans de la meua visita, uns treballadors que tallaven el tub d'un canó van calar foc a la zona i es van donar a la fuga. Vaig poder visitar el darrer canó que quedava, però estava ja tallat en peces. En vaig poder recuperar algunes restes gràcies també a l'amic Paco Dalmau que em va proporcionar fotografies i algunes peces que s'havien desmuntat i havien quedat totalment abandonades. Ara estic buscant un museu que les vulgui guardar». En aquest punt de la conversa, en George no pot evitar comparar el destí final dels canons de la punta Falconera amb una bateria de costa belga semblant on s'ha reconstruït un canó amb metall lleuger. «En un búnquer de comandament de tir vaig poder localitzar una peça única, un tipus de calculador de distància de tir, fet amb coure, i fixat en una plataforma de formigó perquè no vibrés en el moment del canoneig. En la seva època,

En George Melis al carrer del Canó de Palamós.

En Yumma, al port de Palamós

AQUEST SENEGALÈS HA PASSAT DE TASTAR EL GUST D'UN ARRÒS AFRICÀ AMB TABASCO I PEBROT VERD A RECONÈIXER L'ALÈ DEL PEIX BLAU DE LA COSTA MEDITERRÀNIA

Jaume Badias > TEXT I FOTOGRAFIA

En Yumma baixant cap al port de Palamós és una de les imatges quotidianes que es troben la gent que viu o treballa vora el moll. Pot ser és pel seu físic robust, pel seu somriure permanent o per la seva característica gorra, el fet és que destaca de la resta de personatges que fan el mateix trànsit cada dia, i amb els anys ha esdevingut un personatge característic de Palamós, sobretot del Palamós més mariner.

L'Ousmane Yumma va néixer en un poble de la costa del Senegal l'any 1956. M'explica en castellà que va viure des de petit la pesca amb el seu pare i els seus germans: «Al Senegal vaig començar a pescar amb el pare. Tenia una barca petita, sense motor; tiràvem la xarxa al mar amb les mans. El meu pare em va ensenyar a pescar i és el que més m'agrada». Així ens raona la seva vinculació amb l'ofici de pescador i com més tard s'enrolà en un vaixell d'arrossegament senegalès que durant quaranta-cinc dies cercava llagosta, mero, llobarro i altres tipus de captures per les aigües de la Guinea Equatorial, Mauritània i Gàmbia. «Als vaixells en què treballàvem, es menjava sempre arròs, cuscús...»

Però les condicions de vida al seu país eren extremament precàries ja en aquells anys: «Només es menjava seitó, sardina, mero... i arròs, molt d'arròs», de manera que després de pensar-ho molt va deixar la gent i el paisatge que li era familiar i el 1969 va decidir amb el germà emprendre l'aventura de buscar un futur millor saltant a Europa. Després de passar una temporada a les Canàries, en Yumma s'establí durant dotze anys a Granada, on ben aviat gràcies al seu caràcter amigable s'integrà ràpidament en la comunitat d'on encara conserva un peculiar accent andalús. «En un poble de Granada vaig fer de pescador de nits i de dies anava a collir enciams: i així 12 anys, sense cap dia de festa. En aquella època no hi havia cap *moreno* com jo en aquella zona», comenta orgullós de ser un dels primers africans a la zona.

De Granada a Palamós. El el destí va fer que conegués un armador palamosí que estava per la zona interessat a comprar una barca per anar a la tonyina i que de casualitat havia sentit parlar de les virtuts d'un pescador africà bon coneixedor de l'ofici. Així, l'armador, després de molt

insistir, acabà convencent en Yumma perquè l'acompanyés a Palamós. Va ser llavors quan començà la relació de Palamós amb el *moreno* Yumma, com a ell li fa gràcia que l'identifiquin. «Em van convèncer de venir aquí perquè hi havia molta pesca i hi van insistir perquè jo era pescador de naixement, buscaven algú així», recorda aquest capítol de la seva vida ara ja fa 27 anys.

Poc temps després d'establir-se a Palamós es va casar amb una palamosina d'origen andalús que regentava un restaurant al barri antic de la vila. Aquí en Yumma va poder dedicar-se a gaudir d'una de les seves grans passions: la cuina del peix: «Ella tenia un restaurant, jo de dia l'ajudava i de nit pescava, no parava de treballar... però ara estic divorciat.»

A la mar, tot i que va començar treballant quatre anys en barques de pesca dedicades a la tonyina, es va embarcar en vaixells destinats al del peix blau, un treball dur, vinculat necessàriament a la nit, però que a en Yumma sempre l'ha captivat. Les barques de cèrcol on ha anat des que es va establir a Palamós han estat l'*Agneta*, l'*Abanderado*, el *Moro* i l'*Avi Pigat*, que és amb la qual continua sortint cada nit. El seu rol a les diferents embarcacions ha anat evolucionant: va començar de simple mariner, va especialitzar-se i en l'actualitat mana el bot de llum, element indispensable per garantir l'èxit d'una bona pescada de sardina o anxova.

En Yumma, vestit de negre, amb familiars seus al seu poble, Guereor, a la costa de Senegal. Any 1981.
PROCEDÈNCIA: Ousmane Yumma.





El bot de llum, que diferenciem fàcilment de la resta d'embarcacions pels potents fanals que té instal·lats a popa, té la funció d'atreure les moles de peix blau captivades pels focus de llum intensa que desprèn. La seva feina és poder distingir el tipus de peix i la quantitat aproximada, ja que si l'espècie o el nombre no interessa la barca gran que l'acompanya s'estalvia l'esforç de calar l'art. És doncs un rol de gran responsabilitat i on la seva habilitat i intuïció pot garantir l'èxit o el fracàs de la calada.

És sobre en Yumma que recau la tasca de manar el bot de llum de l'Avi Pigat' i d'identificar a quina espècie corresponent les *bulles*, que és com s'anomenen les bombolles d'escuma blanca que arriben a la superfície. D'aquestes *bulles* en

Yumma ens diu que l'experiència d'anys li permet identificar-les segons l'espècie que les produeix, per ell no deixa de ser sinó l'alè del propi peix, com li agrada remarcar. «Has d'estar al mig del cercle, al mig, aguantant i mantenint la posició, mentre es fa córrer l'anella de l'art... i vas notant com surt l'alè del peix, la *bul·la*, a 20 brases ja es nota, i puc diferenciar el tipus de peix simplement per la manera com es mou, cap a on va i per on torna, perquè la maire i l'anxova es mouen de forma diferent, has d'estar molt atent». Tot i que ara disposa de l'ajut de la tecnologia, ja que gràcies a la sonda pot saber amb exactitud a quants metres és el peix, ell és conscient que la seva feina és reconeguda per ser una de les més dures dins l'àmbit de la pesca,

especialment a l'hivern. Igualment no deixa de ser una activitat molt solitària, pel respecte que suposa el pescar de nit, lluny de la costa i sol en un bot, pendent de la ràdio que el comunica amb el patró, tot i que també ell mateix ens repeteix que és el que més li agrada.

Passió per l'arròs. Ja en terra, la cuina és la seva gran passió. Cuina diferents tipus d'arrossos amb peix, amb uns coneixements i habilitats que ens transporten a una cuina d'origen africà però macerada per la influència de 12 anys a Andalusia i l'empremta també dels seus col·legues empordanesos. Reconeix les influències rebudes —«encara recordo el primer cop que vaig menjar paella d'aquí, a casa d'en Salvador de l'Agneta'». Ell defensa l'origen africà de les seves receptes, amb els seus arrossos a banda amb mero, lluç, sardines o orades, que cuinava al restaurant i que ara cuina a les cases, per als amics o turistes que any rere any li demanen, «encara que els millors arrossos són els cuinats per les dones africanes». Posats a fer, li demanem una recepta de les seves i ens explica com es cuina un arròs amb sardines, elaborat amb pebrot verd, suc de llimona i tabasco, a més de ceba i brou de peix; com es barreja amb les sardines i com un cop cuites es treuen del foc essent substituïdes a la cassola per l'arròs: «És el meu arròs especial».

Sense el seu caràcter afable creu que ni se n'hauria sortit ni hauria estat respectat per la comunitat. Per a ell és una manera de ser que l'ha ajudat a tirar endavant. S'enorgulleix de tenir molts amics al moll i en certa manera intenta que la seva fórmula de felicitat i el seu pla de vida sigui almenys valorats pels nouvinguts que arriben a Palamós. Se sent orgullós de ser el primer *moreno* del moll de Palamós i aquesta condició li ha permès durant els darrers anys ajudar els que com ell han arribat de l'Àfrica, tot esperant que tinguin la mateixa sort 🍀

L'Ousmane Yumma al bot de llum
l'Avi Pigat, al moll de Palamós.

Un venecià a Tossa

ANTONIO LO VULLO, FILL DEL SICILIÀ FILIPPO LO VULLO I D'ELDA BARALDINI, DE MÒDNA, FA CINQUANTA ANYS QUE VIU A TOSSA, ON ESTÀ MOLT ARRELAT A LA VIDA SOCIAL I COMERCIAL

David Moré > TEXT

L'Antonio Lo Vullo va néixer l'any 1934 al riu Terà San Leonardo, del barri de Cannaregio, a Venècia. Fill mitjà del matrimoni que també va tenir dues filles, la seva infància està unida al Palazzo Labia, un edifici del segle XVII amb frescos de Giambattista Tiepolo, construït per una família comerciant arribada a la ciutat des de Florència, però amb arrels a la Girona del segle XIV. En aquells anys el palau era propietat del comte mexicà Carlos de Beistegui, que hi tenia un guarda, el fill del qual era amic seu, d'aquí que hi entrés molt de petit.

Els anys de la Segona Guerra Mundial van ser difícils. «Durant la guerra el pare ens va portar fora de Venècia, tot i que finalment a la ciutat no va passar res i a Meolo sí: hi van bombardejar». Quan l'estiu de 1943 Mussolini va ser deposat i el govern va capitular davant els aliats, el pare que havia estat a Albània amb les forces d'ocupació, va ser detingut pels alemanys i confinat en

un camp de concentració prop de Berlín. La mare, que era cosidora, va haver de tirar endavant la família. A Meolo, al rerepaís venecià, van tenir l'ajut d'una família benestant, els Roiter, «que durant dos cursos escolars em donaven dinar», recorda amb gratitud. El fill gran d'aquella família, d'uns 16 anys, tenia una càmera de fotos, i ell i la seva germana eren els models; aquesta va ser la seva primera incursió en el món de la fotografia, que sempre l'ha apassionat. Aquell noi amb els anys va convertir-se en el prestigiós Fulvio Roiter, fotògraf del neorealisme italià, retratista de les classes humils de la postguerra europea. Treballava per a una editorial suïssa i va fer un llibre de l'Espanya rural «que recordo que em va agradar molt, i d'aquí el meu interès per Espanya». Quan el seu pare va retornar del captiveri el 1946, poc després va ingressar al cos de carrabiners, i la família va tornar a Venècia. L'Antonio va estudiar per delineant i poc després va entrar a treballar a la Società Adriatica di Elettricità, avui integrada a la gran energètica italiana ENEL.

Mallorca, Lloret i Tossa. L'interès per conèixer Espanya el va portar el 1962 a Mallorca. L'any següent va llegir en una revista italiana un reportatge on parlava de Tossa com la Capri espanyola, i va convèncer uns amics per venir-hi. Tanmateix, una sobtada incorporació de 40 dies

al servei militar per reciclar-se en l'ús d'armament, va fer que els amics fessin la seva. Acabades les obligacions va fer el viatge en tren fins a Caldes, però allà un taxista li va recomanar Lloret. L'any següent, però, va agafar un avió fins a Barcelona, un tren fins a Blanes i un autocar per arribar a Tossa. Es va allotjar a l'hotel Reymar, un edifici construït el 1959 pels socis Alfonso Bosch Aymerich, Carlos Bosch Reig i Domingo Gotarra Blanqué, amb negocis a Barcelona i connexions familiars a Tossa. L'encarregat de l'hotel era el seu futur sogre, Eduard Casellas Alonso, i allà va ser on va conèixer la que és la seva esposa, la Margarita Casellas Gandol (Barcelona, 1939).

La família Casellas Gandol per la branca materna era originària de Tossa. La mare Eulàlia Gandol Aragay, era filla de Vicenç Gandol –industrial ganxó propietari d'Industrial Bolsera amb establiment obert al carrer Xuclà– i la tossenca Concepció Aragay. La família, tot i establerta a Barcelona, sempre va mantenir l'estiu a Tossa. Vivien en un pis prop del mercat de Sant Antoni, en el qual la seva sogra tenia parades de roba, i a principis dels 50 amb el bum turístic desencadenat a Tossa pel rodatge de *Pandora*, van convertir la casa familiar del carrer de Sant Antoni en l'hotel La Cala, i van obrir set botigues de souvenirs, una experiència en el sector turístic que va portar el pare de la Margarita fins a l'hotel Reymar.



L'Antonio i la Margarita, al Ponte delle Guglie als peus del Palazzo Labia de Venècia. Finals dels anys 60 // PROCEDÈNCIA: Família Lo Vullo.



«Ens vam conèixer a l'hotel», recorda l'Antonio. Van simpatitzar i com que ella volia anar a Itàlia a aprendre l'idioma, passat l'estiu va anar a Venècia, juntament amb dues dependents de les botigues de la mare: una noia d'Arenys de Mar i una altra de Reus. Allotjades en una casa en què llogaven habitacions, totes van trobar feina. Per mitjà del consolat espanyol, la Margarita va col·locar-se amb una senyora que buscava una noia de confiança. I així va ser com a Venècia va consolidar-se un festeig que va culminar en matrimoni a Sant Grau el 8 de novembre de 1965. Plegats van decidir establir-se a Tossa.

La Tossa dels pescadors. «Tossa ha millorat en molts aspectes», i recorda que quan va arribar els carrers encara no eren asfaltats, «però sentimentalment aquella era més maca, més autèntica. La Tossa d'aquells anys la recordo amb enyorança, m'agradava veure les barques a la platja i l'activitat marinera. Com que era aficionat a la fotografia, vaig fer moltes fotos, que ara, amb el pas del temps, prenen més valor». De la seva arribada a Tossa també recorda una anècdota curiosa. «Per venir a Tossa em vaig comprar un Fiat 500 i quan vaig arribar aquí em vaig trobar que a l'Espanya de l'època no es podien entrar cotxes d'importació. Tenia tres mesos per desferme'n, i amb les gestions al consolat italià de Girona, amb els Magaldi, vaig aconseguir una prorroga

de tres mesos. Al final vaig vendre'l a un cunyat. El cotxe hauria pogut entrar si hagués tingut més de dos anys, però com que era nou no me'l van deixar tenir.»

A Tossa van obrir una botiga de *souvenirs* al carrer de Sant Telm on venien articles de regal i artesanía. «Va ser gràcies als viatjants que vaig introduir-me en el món de la joieria. Vaig anar a un taller del carrer Gran de Gràcia a aprendre a soldar. Aquells anys vam treballar molt, gravant polseres, els *nomeolvides* eren molt populars llavors, fent els anells més grossos, i altres petits arranjaments, que el turista agraïa molt, ja que podia emportar-s'ho com a regal, perfectament acabat.»

D'ençà de la seva arribada ha viscut els canvis turístics que ha experimentat el municipi. «Ara és un turisme de gent dels voltants de Barcelona, per anar bé falta turisme estranger. Tothom ven el mateix, samarretes, xancletes, pizzes... Hem perdut competitivitat. La meua primera estada al Reymar costava 245 pessetes amb una ampolla de vi a l'habitació, quan a Itàlia en aquell temps costava tres vegades més. Els alemanys preferien fer més quilòmetres i venir a la Costa Brava, perquè no hi havia autopistes de pagament, l'estada aquí els sortia molt barata, i la gasolina no era tan cara enlloc, la gent preferia fer 1.000 km més, i aquí els sortia més a compte que en un altre lloc». De la botiga del carrer de Sant Telm va passar, el 1968, a tenir-ne dues als baixos de l'hotel Delfin i el 1982 una

de molt coneguda al carrer del Socors cantonada amb el de Sant Pere. Ara, ja fa anys que està jubilat, els fills –Mariapia i Gianmarco– s'han repartit els negocis.

Per la seva activitat comercial sempre ha estat molt en contacte amb el turisme italià. Abans hi havia moltes parelles de nuvis que venien de passada, un dia o dos, camí de Barcelona i Andalusia. A principis dels 70 va arribar a Tossa Sergio Salvador, un agent d'assegurances genovès, que va recomanar a amics italians invertir en apartaments, tant al centre de la vila com a cala Salionç. «Va fer un efecte crida. Recordo haver vist fullets que venien pisos a la Ligúria amb fotos de Tossa.»

Una de les grans satisfaccions que ha tingut a Tossa és la seva amistat amb Ladislao Kubala, amb qui va jugar molt a tennis. Va integrar-se molt bé en entitats i col·lectius. Recorda les plaques que va gravar per als trofeus de la Societat de Pesca Deportiva Turissa, molt activa als anys 70 i 80. I la concorreguda sardinada del primer diumenge de juny promoguda inicialment pel CIT, que va néixer d'una idea seva comentada amb en Joan Pescador. «Vaig dir-li: prop de Gènova, al poble de Camogli, cada any fan una fritada de pescador, fins i tot tenen una paella molt gran penjada tot l'any. Ens hauríem d'animar a fer-ho aquí, i en Joan va proposar de fer-ho en graella i amb sardina com a producte local, i així va ser com va començar aquesta tradició» 🐟.

A l'esquerra, l'Antonio Lo Vullo a la terrassa de l'hotel Reymar, el 1964.
A la dreta, l'Antonio i la Margarita amb Ladislao Kubala en un dinar a can Nossos de Tordera // PROCEDÈNCIA: Família Lo Vullo.

Les olors de Lahore

L'ASLAM BAIG VA NÉIXER AL PAKISTAN I VA ARRIBAR A LA BISBAL D'EMPORDÀ L'ANY 1980, QUAN EL NOMBRE DE PAKISTANESOS A BARCELONA NO PASSAVA D'UNA VINTENA

Martí Cortadellas > TEXT

L'Aslam Baig viu en una casa qualsevol de Corçà. M'hi acompanya el seu únic fill, en Tàriq, amb qui tinc amistat des de fa molts anys. Del seu pare, me'n parla sovint, però jo només el dec haver vist un parell de vegades. Per això prefereix ser-hi, perquè la conversa tingui un caire més informal i les paraules flueixin amb més facilitat. Tot i que arribem a l'hora acordada, tinc la sensació que l'Aslam ja fa estona que ens espera. Abans de creuar el llinar, un somriure tímid i una encaixada de mans. El pare s'escola cap a la cuina; jo segueixo el fill fins a una estança fosca: és un matí de cel canós i el sol no s'acaba d'encendre.

«Són les vuit i la casa ja fa olor de picant», sento que en Tàriq diu a l'Aslam. Però aquestes paraules em semblen molt llunyanes, com si s'apaguessin enmig de la flaire insinuant de les espècies i volguessin deixar pas a la bori-nor esmorteïda de les botzines d'un lloc estrany. Veig una ciutat que no conec de més de set milions d'habitants, més enllà de la serralada del Zagros i de l'altiplà iranià, al cor de la regió del Panjab. Lahore és per a mi només allò que en diuen els llibres: la capital cultural i la segona ciutat en nombre de població del Pakistan, un país tan conegut i desconegut alhora. L'Aslam hi va néixer l'any 1952, però porta més de mitja vida a Catalunya. Quan va arribar, a principis dels anys vuitanta, a Barcelona només hi vivien una vintena de paquistanesos;

avui, el país n'acull més de quaranta mil. La plena adaptació de l'Aslam a la vida catalana, en aquest sentit doncs, va ser l'únic camí per aprendre a viure un país que fa trenta-cinc anys li resultava estrany però que avui és més casa seva que cap altre lloc.

En Tàriq i jo creuem paraules inconcretes mentre esperem que l'Aslam s'assegui amb nosaltres a la taula del menjador. Al nostre voltant, prestatges amb testimonis de dos mons oposats dels quals potser hem sentit dir massa vegades que no encaixen i que aquí conviuen amb perfecta normalitat. La vaixella del Barça o les copes de tornejos de botifarra, per exemple, reposant al costat de fotografies de parents propers amb *shalwar kameez*, la vestimenta tradicional d'aquesta banda de l'Àsia central.

«Voleu un *chai* amb llet?», diu l'Aslam des de la cuina amb un català impecable. El *chai* és el tipus de te que es pren a llocs com l'Índia o el Pakistan. Per tant, més tradicions que es barregen: ambdós països van estar sota domini britànic fins l'any 1947 i van heretar de l'antiga metròpoli tradicions prou significatives, com ara el criquet, l'hoquei o el mateix te. Tots dos assentim i, quan l'Aslam s'asseu finalment amb nosaltres, bevem una estona sense dir gaire res.

L'emigració. L'Aslam Baig va néixer a Lahore cinc anys més tard de la independència del Pakistan i de la delicada

separació del territori amb l'Índia. Malgrat la inestabilitat política, el Pakistan d'aquells dies encara no era el país esgavellat que avui ens pinten els diaris: adés assaltat per les constants trifulgues d'un govern corrupte, adés esquitxat per les notícies infinites d'un terrorisme que sembla irremeiable. El país de la infantesa de l'Aslam era un lloc menys insegur, gairebé un destí exòtic, un indret atractiu que atrapava molts dels hippies que s'hi endinsaven en emprendre la ruta terrestre que va des de l'Europa occidental fins a l'Índia.

I com que la ciutat de Lahore es troba a pocs quilòmetres del pas fronterer indo-pakistanès de Wagah, la majoria de turistes hi havien de fer parada. No era d'estranyar, doncs, que els quatre o cinc allotjaments que hi havia al costat de l'estació de tren sempre tinguessin gent. L'hotel Venus, en canvi, quedava una mica més apartat i, com que era d'un amic de l'Aslam, ell de tant en tant hi ajudava anant a buscar nous clients a l'estació. «Només teníem permís per allotjar turistes del vell continent, però com que l'hotel sortia a la guia europea ens anava prou bé». Eren uns dies de molt d'atragament i tothom que volia creuar la frontera per arribar a Amritsar passava per la mateixa carretera. Amb els clients del Venus, de vegades, l'Aslam aprofitava per fer de cicerone i els guiava per la ciutat. I les casualitats de la vida van fer que un



Una nova vida lluny de casa. L'arribada de l'Aslam no va ser pas complicada. De sobte, es va trobar vivint en un món completament diferent del seu i amb una barrera lingüística que el feia impenetrable, però ell i la Tita parlaven en anglès i allò era de gran ajuda. «No hi havia cursos de català perquè encara no havia vingut gaire gent de fora». Li van proporcionar, això sí, un diccionari anglès-castellà i va començar a llegir-lo pel seu compte. La família, a més a més, l'ajudava a aprendre deu paraules catalanes cada dia.



Laboralment parlant, a l'inici les coses van ser menys senzilles. A banda de guia turístic, al Pakistan, l'Aslam també treballava de cap de secció a la companyia telefònica nacional. A Catalunya, en canvi, amb el coneixement de quatre paraules de català comptades, les possibilitats eren molt escasses. La primera feina que va aconseguir va ser a Palau-sator, a recollir patates. Quan la temporada es va acabar, va anar a l'Escala, per recollir pomes; i més endavant a bosc, a buscar pinyes.

Poc després d'haver arribat, l'Aslam va rebre la visita inesperada d'en Shafik, un altre pakistanès que treballava de guarda al mas Comes de Vulpellac. «És una de les persones que fa un temps van impulsar la ràdio Pakcelona», m'apunta en Tariq. Sigui com sigui, l'Aslam, en Shafik i l'Iqbal –que també havia anat a viure a la Bisbal després de casar-se amb la Maite i era conegut amb el nom de Bila– es van acompanyar durant els primers dies d'aquella aventura per Catalunya.

I malgrat l'escalf dels seus paisans, els progressos lingüístics de l'Aslam cada vegada eren més evidents: només un any després d'haver arribat podia mantenir una conversa a la perfecció. Va aconseguir una feina a ca l'Àngel Mir i s'hi va passar gairebé cinc anys. Després va tre-

dia del 1976 coincidís a l'hotel amb la Tita Vila i en Pep Barco, de la Bisbal, que s'havien embranchat en un viatge de llarga durada amb dos amics més.

Una parell d'anys després d'aquell viatge, la Tita va decidir anar a passar uns mesos a Varanassi amb una altra amiga de la Bisbal, la Maite Cobos. Un cop allà, com que el visat indi els estava a punt de caducar i només el podien renovar des de fora del país, van decidir tornar a Lahore i, de passada, fer una visita a l'Aslam. I així és com aquella ciutat es va convertir en un alguna cosa més que un simple lloc de pas per aquelles dues noies empordaneses. El desembre de l'any 1979 van organitzar

un casament conjunt i les dues amigues es van casar amb l'Aslam i l'Iqbal, que també eren amics.

En un principi, la idea era quedar-se a viure al Pakistan. La Tita es va quedar embarassada i en Tariq va néixer a Lahore un dia de setembre del 1980. Tot apuntava cap a un futur lluny de Catalunya, però quan el nen encara era molt petit, va tenir un mal de panxa molt fort i els pares es van adonar que la sanitat d'aquell país no acabava de funcionar correctament. Aleshores, sense pensar-s'ho gaire, van fer les maletes i van pujar en un avió per instal·lar-se a la casa familiar de la Tita, al barri del Convent de la Bisbal.

A dalt, l'Aslam Baig amb el seu fill Tariq esperant els reis, a la Bisbal, l'any 1983. A l'esquerra, l'Aslam amb la seva mare. A la dreta, amb en Tariq poc després de néixer, a Lahore, l'any 1980 // PROCEDÈNCIA: Tariq Baig.



Dards, música i oli

L'ANGLÈS ADRIAN BUCKLEY RECONeix QUE HA TINGUT SORT EN ELS NEGOCIS, PERÒ EL SEU ORGULL MÉS GRAN ÉS HAVER TROBAT CALONGE PER VIURE-HI I SENTIR-SE UN CONVILATÀ MÉS

Albert Vilar > TEXT

Des dels anys 50 del segle XX, el principal motor econòmic de Calonge ha estat i és, com a molts altres pobles de la Costa Brava, el sector turístic. Molts han estat els que han obert negocis diversos, tant gent del poble com també de fora. Entre els que van venir de fora hi ha l'anglès Adrian Buckley (Bedford, 1945), que l'any 1974 va obrir un restaurant de cuina espanyola, Mesón Don Sancho, i que al final, i per casualitat, s'ha dedicat al món dels dards: va crear l'empresa Diana Marketing, un negoci pioner a Europa en els dards tous. Malgrat els èxits empresarials, el seu major orgull es haver vingut a Catalunya, en particular a Calonge, on s'ha integrat mirant de col·laborar, juntament amb la seva dona Diana, en la vida social del municipi, ja sigui amb el Patronat de Música de Calonge o en l'organització d'esdeveniments diversos, com el concurs de cuina, el concurs de xocoescultura o la fira de l'oli. Un calongí més, que encara manté el seu timbre anglès quan parla en un molt bo i correcte català.

Buckley estudiava per metal·lògraf al seu país. El seu poble natal es troba al centre de l'illa. Però a mitja carrera i casat de poc, va emprendre l'aventura d'anar a treballar en una fàbrica de Bilbao després

que conegués un basc en una confèrència que va fer al seu país sobre un dipòsit de wolframí –un mineral rar– a Salamanca. Després d'un temps a Euskadi, però, va veure que allò no era el que volia.

De Bilbao a Calonge. Ell volia anar a la costa del Mediterrani i obrir un negoci turístic. I va començar a mirar el millor lloc que pogués trobar entre Portbou i Tarragona. Va estar valorant el clima, els dies de sol, la presència de turistes... I va trobar Calonge. Un cop al poble emporданès, va buscar el lloc. D'aquesta manera va adquirir una finca al costat de la

carretera de Palamós a Platja d'Aro, a dalt mateix de la pujada d'en Vilar, i allà va construir, amb un altre soci, el restaurant Mesón Don Sancho. El negoci va anar molt bé. Molta carn la brasa i una cuina castellana, basca i catalana. Durant la bona època havien arribat a fer més de 1.000 serveis en un dia. Treballava sis mesos i els altres sis, de vacances, de viatge... Però Buckley buscava alguna cosa més... Necessitava un al·licient per omplir la seva existència. I aquest el va trobar per atzar, a principi dels anys 80, a la perruqueria de Calonge on anava a tallar-se els cabells i que gestionava en Joan Dalmau.

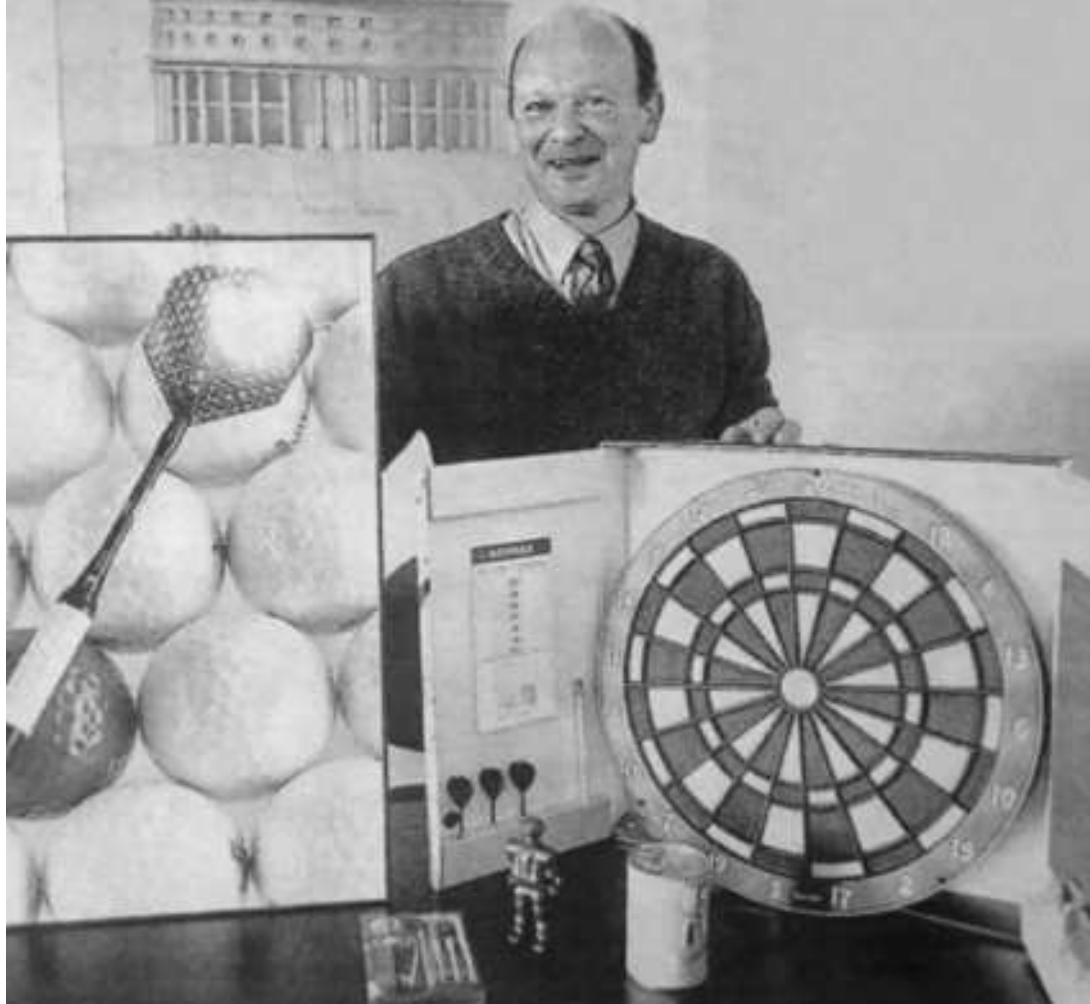
Resulta que en Dalmau, en obrir el negoci, l'any 1978, va col·locar una diana de dards per passar les estones mentre esperava els clients i també per als propis clients mentre esperaven el seu torn. Això va crear una afició entre la parròquia cap als dards. Com que l'Adrian era anglès, en Dalmau va demanar-li si anava per Anglaterra perquè li portés una diana de veritat i les regles del joc per jugar a dards. Li va portar una diana, que va regalar-li, però també jocs de dards per vendre entre els clients... «En 24 hores, ja em demanava que li portés més jocs de dards», recorda Buckley. I aquí va veure que el mercat dels dards era «latent, existent, però no proveït». En aquella època se'n podien trobar a El Corte Inglés i en un parell més d'es-



L'Adrian Buckley va arribar a Calonge l'any 1974 // FOTO: Albert Vilar

tabliments. Així que Buckley va decidir crear una empresa Diana Marketing per importar dianes i dards. Ben aviat va decidir fer un pas endavant. Va apostar per fabricar-los ell mateix i començar la seva comercialització, fins i tot al gran centre comercial barceloní, que encara el té com a client.

I el gran salt endavant el va fer quan va decidir canviar els dards de punta d'acer per dards de punta tova (*soft-tip*), de plàstic, que va descobrir durant un viatge pels Estats Units. Va ser tot un pioner en aquest tipus de dards, que complementava amb les màquines. Actualment els dards calongins s'exporten a més de 30 països d'arreu del món. Un negoci que ara, des de fa un parell d'anys, ja porta el seu fill Nicolàs, i ell, jubilat, només l'assessora.



Cau d'idees. Malgrat el gran èxit empresarial, d'emprenedor, Buckley creu que la seva gran sort ha estat arribar a aquest petit poble de l'Empordà, entre les Gavarres i la Costa Brava. Des de sempre s'ha sentit molt vinculat al municipi i a la seva gent. Tot va començar quan la seva filla Daniela estudiava a l'escola pública Pere Rosselló. Allà, els de l'AMPA van decidir fer un concurs de cuina i la seva dona, de seguida, s'hi va apuntar. Un esdeveniment que ell va decidir aguantar i preservar a través de l'entitat que presideix des de l'any 2011, l'associació Cau d'Idees, i que ara es fa per la festa major de Sant Martí. Aquesta entitat, a més, organitza altres activitats que tenen cert ressò al municipi. En concret, la fira de l'oli, que es fa des del 2012, i el concurs de xocoescultura, que es va iniciar el 2014, després que l'Adrian en veiés un a França.

L'oli ha estat un dels *hobbies* de l'anglès-calongí des de fa una desena d'anys. Des de la seva masia, el mas Sagal, que va restaurar, ja que estava en ruïnes, i amb un trull propi, fa oli. Una producció per a consum propi i per regalar als amics. Ara, però, ja està pensant a aprofitar el trull i mirar de fer petits canvis per premsar pomes i fer sidra. «És una idea», recorda Buckley, que no pot deixar d'emprendre noves accions, noves línies de negoci, com la que també s'està fent des de Diana Marketing, que no para de mirar endavant.

Buckley també ha estat el president, des de l'any 1998 al 2011, del Patronat del Festival Internacional de Música de Calonge, el més antic de la demarcació de Girona. El van venir a buscar com a empresari per mirar de reactivar l'entitat. I malgrat no saber gaire de música, va fer el que festival continués endavant fins a

ser assumit per una nova direcció sota un nou concepte anomenat Interludi.

Malgrat els seus 70 anys, Adrian Buckley té la mateixa motivació i el mateix somriure que quan va arribar a Calonge ara fa més de 40 anys. «No puc estar quiet, he de fer coses», recorda amb la idea de retornar al poble de Calonge i a la seva gent el que ells li han donat, un lloc on viure i ser feliç. Com a cloenda d'aquest reportatge, una anècdota: Quan tenia el restaurant, en sortir, va perdre la cartera tota plena de papers de l'establiment i molts cèntims: era la recaptació del dia. Va passar una mala nit. Però l'endemà, un jove de Calonge, que havia trobat la cartera aquella mateixa nit a la cuneta del *cruse* mentre feia autoestop, li va retornar amb tot el que hi havia a dins. El jove calongí va rebre com a premi un bitllet de 5.000 pessetes.

L'emprenedor anglès amb alguns dels seus productes. Any 1998 // FOTO: Llibert Teixidó (La Vanguardia).

MEMÒRIA FOTOGRÀFICA > ELS APLECS



M5

Aplec de sardanes de Cassà de la Selva a principis del segle XX.

FOTO: L. M.
PROCEDÈNCIA: COL·LECCIÓ JOAN MAYMÍ. ARXIU MUNICIPAL DE CASSÀ DE LA SELVA



M6

Sardanes a l'aplec de Pedralta del 20 de maig de 1971.

FOTO: JORDI BUDÓ
PROCEDÈNCIA: FONS ENRIC FIGUERAS. ARXIU MUNICIPAL DE SANT FELIU DE GUÍXOLS



M7

Vista del paratge de Bell-lloc durant l'aplec del 8 de setembre de 1948.

FOTO: AUTOR DESCONEGUT
PROCEDÈNCIA: FONS JOSEP FORT. ARXIU MUNICIPAL DE CALONGE

PATRIMONI

PATRIMONI ETNOLOGIA

Ses carboneres d'en Pere Bota [pàg. 84-85]

JOSEP SANTANÉ [Tossa de Mar, 1956. Caminòleg]

PATRIMONI ARQUEOLOGIA

Els jaciments del Congost [pàg. 86-87]

JOAN LLINÀS [Sils, 1966. Historiador i arqueòleg]

PATRIMONI ARQUITECTURA

El romànic de Cassà [pàg. 88-89]

JOAN BADIA-HOMS [Palafrugell, 1941. Historiador]

PATRIMONI EN MAR

Calant nanses davant sa Riera [pàg. 90-91]

JAUME BADIAS [Tàrraga, 1972. Historiador i arqueòleg]



Can Llos, de Torroella. Anys 40.

PROCEDÈNCIA: Família Llos.

PATRIMONI COMERÇOS DE TOTA LA VIDA

Can Llos, de Torroella [pàg. 92-93]

SÍLVIA YXART [Barcelona, 1980. Periodista]

PATRIMONI MÚSICA

Moixaines vora el foc [pàg. 94-95]

MIREIA BADIA [Terrassa, 1963. Professora de Llengua i Literatura Catalanes]

PATRIMONI FAUNA

El capsigrany [pàg. 96-97]

ENRIC FÀBREGAS [Girona, 1972. Biòleg]

PATRIMONI MICOLOGIA

Un bolet endèmic a Tamariu [pàg. 98-99]

CARLES ROQUÉ [Palafrugell, 1966. Geòleg]

PATRIMONI PLANTES I REMEIS

La Mercè de cal Carraviu [pàg. 100-101]

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

Calant nanses davant sa Riera

En Paco Pi Romaní, de Begur, va aprendre del seu pare Francesc Pi Amat –en Xicu Florian– l'art d'armar nanses i calar-les per pescar la llagosta i la sèpia

Durant el segle XX moltes arts i tècniques de pesca tradicionals han estat substituïdes per d'altres més evolucionades o millorades gràcies a la tecnologia, mentre que gran part senzillament han desaparegut. Tècniques com l'almdrava o el sardinal es deixen d'utilitzar i es generalitza l'encerclament, de la mateixa manera que s'imposa l'arrossega-ment amb una sola barca enlloc de dues gràcies a l'arribada dels motors. D'altra banda, la introducció del niló als anys 60 comporta la desaparició d'ormeigs i trampes fets fins llavors amb materials d'origen natural, com el cotó per a les xarxes o el jonc per a les nanses.

En la pesca d'aquestes costes, les nanses ocupen, al costat de les salperes, poperes, *xufangueres* o gambines, un ampli catàleg d'ormeigs de trampa que du-

rant anys s'han calat a la Costa Brava. La nansa és una trampa feta de jonc i vímet o canya que ens pot recordar la forma d'un campana a l'interior de la qual hi trobem l'*anfàs*, una mena d'embut per on entra la llagosta, per exemple, atreta per l'esquer. Aquest *anfàs* acaba estrenyent-se impossibilitant-ne la sortida.

En Paco Pi Romaní, nascut l'any 1946, va aprendre a construir nanses i a calar-les de la mà del seu pare Francesc Pi Amat, en Xicu Florian, a sa Riera, Begur. Amb ell i amb el seu germà bessó Florian anaven a calar nanses amb la barca de la família fins l'any 1967, moment en el qual van decidir substituir les nanses per les xarxes de tresmall fetes de niló. La pesca amb nanses a sa Riera que va arribar a conèixer en Paco des dels 14 anys era força estacional i vinculada sempre al bon temps: començava pels volts de març i s'enllestia a finals de setembre, «per Santa Reparada, temporada acabada, dèiem a Begur», comenta en Paco. A l'hivern es dedicaven, quan feia bon temps, a anar a la teranyina per cercar peix blau.

Cinc-centes nanses. A principis de març era el moment de començar la captura de la llagosta i la sèpia, però no es posaven mai totes les nanses d'inici. L'experiència del pare d'en Paco, que havia patit les destrosses de temporals de març inesperats, aconsellava de reservar-ne una part per l'abril. En Paco recorda que «quan les teníem totes calades n'arribàvem a tenir unes trenta, meitat de nanses

per a la llagosta, meitat per a la sèpia, i a cada calament hi posàvem tres nanses, unides pels llibant d'espart que ens venia un esparter de Palafrugell». A l'Estartit també es calaven nanses i calcula que en tota la zona de Begur i l'Estartit n'hi havia calades unes cinc-centes.

I com es podia aconseguir, per exemple, que les nanses per llagosta captures- sin llagostes i no sèpies? La resposta d'en Paco és clara: l'esquer. En les nanses per a la llagosta, s'hi posava com a esquer peix dur, com l'aranya, la rata o l'escòrpora, prèviament salat de manera que es podia estar dies sota l'aigua. «Ni sardina ni verat, perquè al tenir més sang bromeja més i crida el congre, que s'acaba enduent l'ham i no cau a la trampa perquè al ser tan llarg no acaba d'entrar del tot. Si menja amb la cua fora torna a sortir», rasona en Paco. I quan llevades les nanses a vegades podia faltar esquer per tornar a calar, llavors una solució podia ser anar a la pesca del volantí, el qual assegurava en poca estona almenys una vintena de serrans, que, un cop buidats de tripes, podien fer la funció d'esquer.

Fer córrer la femella. Pel que fa a la sèpia, a les nanses destinades a la seva captura no hi cal esquer i sí una mata d'herba, principalment llentiscle o galleran, perquè les femelles hi puguin fresar: «Les deixàvem fins al juliol amb una pedra grossa que les ancorava. La sèpia feia milions d'ous i no els tocàvem fins llavors, però trèiem la nansa cada dia, amb les sèpies que hi havia dins i una altra vegada cap a baix, eren



En Paco Pi, de Begur, armant una nansa // FOTO: Jaume Badias.



uns cinc minuts de feina i no afectava els ous». Aprofitaven per pescar mascles fent córrer la femella, una activitat de la qual en Paco té un bon record: «Era divertit i maco: havies d'agafar una sèpia femella viva, li enganxaves un ham al cul i la feies córrer. Quan era l'època de zel el mascle arribava i l'enganxava, la femella de sobte canviava de color, i prenia el del mascle. Llavors anaves cobrant poc a poc el fil i amb el salabret les agafaves totes dues, les desenganxaves i tornaves a posar la femella a l'aigua. I així, anar repetint». Les sèpies capturades eren conservades en viviers a sa Riera tot esperant el dia de mercat per portar-les a vendre, que en el cas de Begur era el dijous i el dissabte. En els viviers, fets de jonc i vímet i situats al port des Pi, a sa Riera, en aigua salada, hi podien tenir fins a 100 quilos de sèpia. Feien la funció de nevera.

Però tot i la previsió, a l'hora de la veritat les nanses no sempre hostatjaven l'espècie desitjada i la natura tirava pel dret, de manera que era força habitual trobar-hi altres espècies, com llobregants, cabres o popets de roca. Hi bus-

cava refugi tota classe de peix de roca, que emigrava i que confonia la nansa amb una roca. Per exemple, més d'un cop en Paco havia vist com «un calamar ponía els ous a l'anfàs i deixava l'entrada tota tapada», la inutilitzava.

L'art de fer nanses. Un cop acabada la temporada les nanses gairebé no es podien aprofitar per la següent campanya, ja que el continu tràfec de ser calades i llevades periòdicament les acabava malmetent; això obligava a preparar i a tenir armada una nova remesa de nanses de cara a l'inici del bon temps, un cop passat l'hivern. «A l'estiu anàvem al riu a fer jonc i el fèiem assecar. Anàvem a fer canyes, les esquerdàvem; també a buscar vímec, i a l'hivern, vora el foc, fèiem les nanses», recorda en Paco. Bastir una nansa portava la seva murga, tant treballar el jonc que conforma la malla interior, com *blincar* el vímet per fer la via que va baixant en la part exterior «com un cargol i va rodant. El vímec s'ha de posar verd en remull una setmana per poder-lo doblegar bé». El vímet i el jonc eren els

materials preferits, però també se'n podien emprar d'altres, com la murtra o la canya degudament asseçada durant un any, tot i que aquesta havia d'estar ben polida. «D'una mateixa canya en podíem fer 6 o 7 talls o tires, tot i que, al meu oncle, d'una de sola li n'havia vist fer fins a dotze talls.»

Han passat molt anys des de llavors i tot i que des de mitjans dels 60 en Paco no utilitza les nanses com a ormeig de pesca, no ha oblidat els coneixements i habilitats, i sobretot la paciència, d'armar nanses, principalment les d'un metre i mig d'alçada: «En aquests anys, des que no les calem, n'he fet unes dotze», explica. Pels volts de juliol anaven a recollir el jonc a les vores del Ter, on creixia en abundància. Avui, els antics indrets on el triaven i recollien estan protegits i en Paco, per poder continuar armant nanses, té un permís expedit per la Generalitat de Catalunya que li permet continuar escollint i recollint el jonc més adient per a les seves noves nanses, algunes de les quals acabaran decorant un menjador o un penjant del porxo d'una barraca.

A l'esquerra, en Paco Pi, el seu germà Florian i el seu pare a bord de la barca de la família. Any 1989 // FOTO: Josep Carreras. PROCEDÈNCIA: AIAB. A la dreta, en Paco fent una demostració de destresa marinera a la Fira dels Indians de Begur, l'any 2000. PROCEDÈNCIA: Arxiu Paco Pi.

Fornells

NI POBLE, NI PORT, NI PLATJA, NI CALA

Rere el parabrisa, el paisatge apareix tamisat per un tel de vel de núvia que filtra i deixata el sol. Sota la llum tardorenca, el mercat de vell de la recta de Celrà emet l'espurneig apagat del metall cansat. He deixat que s'esllangueixi l'estiu perquè no seria just reduir Fornells –no pas el de la Selva, ni tampoc «l'esventat i esqualid de Menorca» sinó el del nostre país, «abrigat i dolcíssim», prenent paraules de Josep Pla– a un cul de sac turístic, amb un eixam de cotxes i estieujants amb xancletes que lluiten per conquerir un metre quadrat de paradís. Condueixo cap a Fornells, que no és un poble, ni un nucli, ni un port, ni una platja, ni una cala; Fornells és un estat d'ànim, una tranquil·litat d'esperit. La seva veritable essència s'amaga com un cargol amb les primeres calorades i no treu el nas fins a les primeres pluges de setembre. Tornem a Pla, una i cent vegades si cal, perquè no podem passar per alt que l'escriptor s'hi va retirar una llarga temporada acabada la Guerra Civil, i ningú pot definir com ell els efectes guaridors d'aquest tros sublim de costa. «En aquella època, a Fornells, no hi havia ni església, ni rellotge públic, ni oficina administrativa, ni encarnació de l'autoritat legal. Ni tan sols hi havia cementiri, cosa sorprenent després de tants cementiris com hi ha

en aquest món. Això feia que, als qui hi vivíem, ens semblés que no havíem de morir mai». Des d'aquells anys de l'exili planià, Fornells ha crescut molt, però no pas com a poble, sinó com a urbanització estandarditzada. Vet aquí una descripció més plàstica de l'indret: «Hauria estat exagerat parlar de poble: eren cases de pescadors posades sobre el roquissar aprofitant els llocs més resguardats, voltades de mates de llentiscle –cases arrapades a la terra, menudes, emblanquinades, amb el teulat morint en el repeu del marge, la porta oberta a la mar i una mica d'ombra a la façana feta amb branques de pi–». Per aquells anys, a Fornells hi havia vinyes, oliveres, garrofers i pocs pins. Gairebé tot era cultivat. Les fotos antigues ens remetent a un indret pelat, amb escassa vegetació. Els pins que ara ens semblen bucòlics hi han anat arrelant com una mala herba en abandonar-se els camps. Com a record i potser com a homenatge a aquesta època en què l'home treballava el paisatge, queda encara un altiu camp de garrofers que alguns han convertit en el símbol dels insubornables, dels que no van voler vendre's la terra als promotors immobiliaris fent-se els sords davant dels compradors que –llegenda o realitat?– els havien arribat a perseguir amb una maleta plena de bitllets.

A l'hivern és quan el Fornells d'avui s'assembla més a aquell «paratge fabulosament ensopit» on Pla podia sentir «la dolçor del tedi». Ara s'hi pot viure fora de temporada amb més serveis. Té un avantatge sobre altres zones turístiques plenes de blocs d'apartaments. Com que no hi ha poble, no es pateix la sensació de desolació i solitud que ataca els nuclis amb molta població estacional. El trist ressò de les passes a les façanes de ciment. El desavantatge és que a l'estiu «hi ha bufetades por posar una tovallola a la platja» i hi ha molts habitants permanents que opten per desaparèixer fins que retorna la calma.

La família Deulofeu. Aparco al port de Fornells –la tanca que impedeix l'arribada al port s'aixeca passat l'agost– mentre una colla de jubilats ociosos, segurament retirats de manera permanent a les seves cases d'estiueig, formiguegen al voltant d'unes petites embarcacions de vela preparant una modesta regata. A qui no li deu ser gens difícil recular en els anys i convertir aquests navegants de tardor en els pescadors d'antany, a punt de sortir a tirar les xarxes, és a Sebastià Deulofeu, membre de la darrera nissaga de pescadors que queda a Fornells. Des de la talaia privilegiada de la magnífica



A dalt, el tram de costa que va de Fornells a la platja d'Aiguablava // FOTO: Gerard Bagué. A baix, el canvi experimentat en mig segle al port de Fornells // PROCEDÈNCIA: Família Deulofeu. Les cases de pescadors sobre la roca pelada han evolucionat cap a la típica urbanització de costa, amb un port encimentat // FOTO: Gerard Bagué.

Vilademont i gorg Gitano

AQUEST RECORREGUT CIRCULAR, QUE PARTEIX DE LA VILA VELLA, ENS PERMETRÀ CONÈIXER LES RESTES DE L'ERMITA QUE SERVIA DE REFUGI ALS TOSSENS DURANT ELS ATACS CORSARIS

Josep Santané > TEXT I FOTOGRAFIA

Tossa, segle XVI. Ja fa dies que se sospita un atac corsari a la vila. Mentre els homes preparen la defensa del poble la resta de la població —dones, infants i avis— emprenen el camí que els portarà a Vilademont. Què és Vilademont? El nom ja ho diu, la Vila de dalt, la Tossa interior: un grapat de barraques de circumstàncies al voltant d'una ermita bastant més gran que la de Mare de Déu de Gràcia i que permet acollir els temerosos vilatans que hi acudeixen a pregar per la marxa, tan aviat com sigui possible, dels malfactors que estan atacant les seves llars.

La ruta que es proposa és un dels camins o maneres d'anar a trobar Vilademont i de retruc el gorg Gitano, el petit promontori situat a les acaballes de la serra de Montllor i que permetia tenir una torre de guaita que, amb una triangulació perfecta, comunicava l'esmentada torre amb la de la punta de Pola i la torre principal de les muralles de Tossa.

Pel camí Ral i el torrent de Montllor.

Doncs bé, situats a l'època i en les circumstàncies, començarem a caminar. Sortirem de la Vila Vella per l'antic camí Ral, que ens portarà fins als afores de la població a l'alçada de l'actual parc de bombers. A la dreta, agafarem el camí que tot passant per davant des pi de Can Martí i travessant la riera ens situarà al pla de can Martí. Aquí, hi trobem tres camins, l'actualment senyalitzat com a GR-92, que no seguirem. Anirem a trobar la propera pineda de can Sans que ens ofereix dues possibilitats, dreta i esquerra. Agafarem l'esquerra fins a trobar dos camins: agafem el de la dreta i després de passar sota les restes del molí de can Sans emprenem una primera pujada que ens duu fins un filat d'una petita horta —atenció amb el gos, que afortunadament, està tancat (pobre bèstia!).

Anem pujant pel torrent de Montllor fins a arribar a una placeta en què el camí que seguim s'endinsa en el tor-

rent. El deixem i agafarem un corriol que puja dret i en dues marrades ens situa sota les restes d'un dels arbres emblemàtics de Tossa, el suro des Pop. Acabem de pujar el camí ample de sobre que per la dreta mena al sot de Coma Fosca i a la font del mateix nom. Nosaltres anirem per l'esquerra i pujarem pel marge dret per seguir pujant per un corriol poc definit i que, amb una forta pujada, ens situa sota la paret de Montllor. Agafem el camí per situar-nos de seguida al coll del Gitano i el gorg del mateix nom. Val la pena visitar les restes de la torre i buscar en la distància les altres torres abans esmentades. Podrem contemplar el mar proper. De nit aquestes vistes són especialment remarcables.

Les restes de Vilademont. Situats al coll i de cara a la torre agafarem el camí de l'esquerra que de baixada ens situarà en el trencant de la vinya de Mossèn Pere. Agafarem el camí de la dreta per acabar de baixar a un indret planer situat en una cruïlla de camins, ens enfilarem pel marge dret a visitar les restes de l'ermita de Vilademont de la qual només queden restes de la base.

A partir d'ara tenim diverses possibilitats, totes elles interessants. Agafarem la que ens obliga a tornar a pujar fins al trencant de la vinya de Mossèn Pere on hem arribat després de baixar de gorg Gitano. Agafem aquest camí planer i de baixada, que,

Camí de gorg Gitano, tenim aquesta imatge del poble de Tossa.



El sistema defensiu

Entre els segles X i XII existia, en el vast territori tossenc, un sistema defensiu de vigilància força ben organitzat. La població escampada pel territori vivia pendent dels senyals visuals o acústics provinents de les construccions dedicades a aquest fi. L'orografia del terme facilitava el control. Des dels promontoris propers al mar es podia comunicar amb els turons de l'interior i crear un sistema de guaites.

Molt possiblement la torre de Gorg Gitano es posterior a la torre de Pola (segles XI-XII) i construïda quan es manifestà la necessitat d'organitzar la defensa del territori. Aquesta torre servia tant de guaita com de refugi. Les mides perimetrals, poc habituals, tancaven un espai que podia albergar, en cas de perill extrem, els qui havien pujat a Vilademont a refugiar-se. Aquesta torre, punt excepcional d'observació, era per posició i altura el centre del sistema d'alarma i vigilància del terme, almenys durant els segles XI-XII. Rebia i transmetia els senyals provinents de les guaites de Pola i del cap de Tossa, la funció de les quals era vigilar la línia de la costa per avisar del perill i protegir els qui vivien a prop. La manca de relació visual entre la torre de Gorg Gitano i l'església de Sant Vicenç amagada pel puig Pollastre deixa intuir l'existència d'un punt de guaita al seu cim on més tard s'hi construï un molí.

Finalment, puig Castellet era un punt de guaita natural. Al seu cim hi ha unes grans pedres amb una petita cova natural que encara avui serveix d'aixopluc i que s'utilitzava per controlar els camins que comunicaven Tossa amb Llagostera. La construcció del recinte emmurallat, l'església de Sant Vicenç i el castell del mont Guardí restaren importància a la torre de Gorg Gitano, que fou abandonada.

SORTIDA I ARRIBADA La Vila Vella de Tossa. Des de la portalada d'accés

RECORREGUT Uns 11 km. Recorregut circular

TEMPS DEL RECORREGUT Aproximadament 4 hores

UNA ÈPOCA Tot l'any. A la tardor hi ha la possibilitat de trobar bolets, entre d'altres el reig, el rei dels bolets

DIFICULTATS S'han de superar uns 400 metres de desnivell des del principi a partir del parc de sa Riera. És un itinerari per a gent avesada a caminar en pujades. Cal estar atent a la descripció de l'itinerari

ELEMENTS D'INTERÈS La Vila Vella de Tossa en el seu conjunt, el parc de sa Riera, les restes de gorg Gitano, l'indret de Vilademont i les vistes des de Montllor

tot passant per l'antiga vinya, ens porta al trencant de la barraca d'en Gràcia. Tot just passant el trencant esmentat –marcat en una pedra– i, deixant el camí ample, agafarem un altre sender més estret a l'esquerra que ens portarà fins a la pista que baixa fins al parc de sa Riera. És una dreuera important i més interessant que el camí principal. Amb la vista de Tossa al davant baixa-

rem pel marge per un corriol poc definit al principi, que ens porta fins al camí des Torrentins, un sender molt agradable que segueix el torrent del mateix nom i va a sortir tot just davant les instal·lacions de la gossera del Consell Comarcal. Ja no ens queda més que acabar d'arribar al parc de sa Riera. Ja som a Tossa. Bona caminada i records als corsaris! 🏴‍☠️

A l'esquerra, paret de pedra seca de l'antiga vinya de mossèn Pere. A la dreta, una vista de les muralles de la Vila Vella de Tossa.

012

perquereciclem.cat

Cost de la trucada:
segons operadors.

La falta d'espai a casa sempre té solució.
El reciclatge s'adapta a qualsevol estil de
vida. Només t'ho has de proposar.

Marc Giró

RE^{SÍ}CLAR!



perquereciclem.cat

Recorda que el verd és
per a ampolles i altres
envasos de vidre.

#pqreciclem

Amb la col·laboració de:

ecovidrio
ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO


ECOEMBES



**Generalitat
de Catalunya**