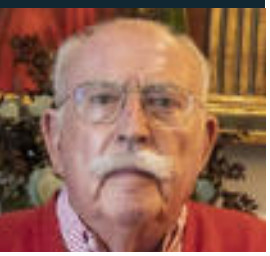
45

PRIMAVERA-ESTIU 2024

# gavarres



**CONVERSA**
RAMON MASCORT
ADVOCAT, EMPRESARI I PRESIDENT DE LA FUNDACIÓ MASCORT

**PRIMERS RELLEUS**
CARLOTA GURT

**ENTITAT**
XARXA DE DONES DE CALDES DE MALAVELLA

**ENTREVISTA**
RAFEL CASAS

**RETRAT DE FAMÍLIA**
EL MAS EUSEBI DE FONTETA

**PERFILS**
M. LLUÏSA GAFAS
MARIA RIBAS
ANTONI ROMERO
LLUÍS LLINÀS

**PATRIMONI**
EL CASTELL DE MONTAGUT
TERRISSERIA SALA, OLLAIRES DE LA BISBAL
LA XIBECA

**INDRET**
CAÇÀ DE PELRÀS

**A PEU**
LES BASSES D'EN COLL
SANT POL I SANTA LLÚCIA DE L'ARBOÇ

DOSSIER

# FLEQUES I FLEQUERS

57 PÀGINES PER REIVINDICAR ELS FORNS I LES NISSAGUES FAMILIARS QUE, AMB FARINA, AIGUA, LLEVAT I UNA MICA DE SAL, ELABOREN UN DELS PRODUCTES BÀSICS DE LA NOSTRA ALIMENTACIÓ: EL PA

PVP 12€

9 772013 365001 00045

**El segell Girona Excel·lent, una eina eficaç que dona suport a un sector estratègic**

# La producció agroalimentària de proximitat ens beneficia a tots

El segell de qualitat Girona Excel·lent és la plataforma que la Diputació de Girona posa al servei dels pagesos, dels ramaders i de la indústria alimentària en general. Els proporciona:

- Promoció i difusió
- Participació en fires i esdeveniments
- Treball en xarxa i ús de la marca

El consum de productes de proximitat ajuda la pagesia i la ramaderia gironines, i contribueix, alhora, al benestar de tota la ciutadania.

Girona Excel·lent®

Diputació de Girona

Diputació de Girona / Oficina de Difusió

gavarres
www.grupgavarres.cat

DIRECTOR >
Josep Pastells
josep@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ >
Jordi Nierga (Continguts)
Eloi Madrià (Patrimoni)

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >
Jon Giere i Mònica Sala
gavarres@grupgavarres.cat

COL·LABORADORS >
Gerard Bagué
Josep M. Bas Lay
Pitu Basart
Quim Bigas
Teresa Bonal
Josep M. Brugués
Josep Burset
Mar Camps Mora
Rafel Casas
Josep Clara
Sílvia Comas
Jordi Dalmau
Paco Dalmau
Meritxell Daranas
Jordi Dausà
Jordi Dorca
Josep M. Fusté
Salvador Garcia-Arbós
Emili Gispert
Carlota Gurt
Àngel Jiménez
Clara Julià
Joan Llinàs i Pol
Albert López-Tauler
Elvis Mallorquí
Marc Martínez Comas
Josep Matas
David Moré
Olga Muñoz
Jordi Nierga
Anna M. Oliva
Joan Pinsach
Lia Pou
Àngel del Pozo
Adrià Pujol Cruells
Oriol Puig
Susanna Quintana
Enric Ramionet
Laura Reixach
Xavier Rocas
Núria Sàbat
Dani Sabater
Marc Salgas
Josep M. Sansalvador
Carles Serra
Narcís Subirana
Anna Teixidor
Núria Terris
Salvador Vega
Joan Ventura Brugulat
Josep Vilallonga
Albert Vilar Massó
Xavier Viñas
Alexandre Weltz Gispert
Sílvia Yxart

EDICIÓ DE TEXTOS >
Roser Bech Padrosa

IMPRESSIÓ > Rotimpres
DISTRIBUCIÓ > GLV
DIPÒSIT LEGAL > Gi-889-2002
ISSN > 2013-3650

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >
Àngel Madrià
angel@grupgavarres.cat

COMUNICACIÓ >
Jordi Nierga
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ I SUBSCRIPCIONS >
Lia Pou
gestio@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >
appec
editors de revistes i digitals

PREMIS >
> Premis Les Gavarres
'Cirera d'Arboç 2005'
> Premis APPEC
'Millor Editorial en Català 2008'
> Premis Fundació Valvi
'Joaquim Codina i Vinyes 2011'
> Premis ADAC 'Millor empresa 2020'
> Premi Nacional de Comunicació
de Proximitat 2023

PEFC

FOTO DE PORTADA REALITZADA AMB MATERIAL CEDIT PER LES FLEQUES NÈCTAR I SELVANA DE CASSÀ DE LA SELVA. AUTORA: MÒNICA SALA AMETLLER.

# SUMARI

4-5 **PRIMERS RELLEUS**
**Perdre és el contrari de trobar**
CARLOTA GURT (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

7-15 **ACTUALITAT**
CARTES / ENTITAT / ENTREVISTA / REPORTATGE / PUBLICACIONS

16-21 **CONVERSA**
**Ramon Mascort**
JOSEP PASTELLS (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)

22-27 **RETRAT DE FAMÍLIA**
**Els Sabeña, del mas Eusebi de Fonteta**
JOAN PINSACH (TEXT I FOTOGRAFIA)

28-35 **PERFILS**
**Maria Lluïsa Gafas / Maria Ribas**
**Antoni Romero / Lluís Llinàs**
PITU BASART / SALVADOR VEGA / ENRIC RAMIONET / CARLES SERRA (TEXT)
QUIM BIGAS / JOSEP BURSET / PACO DALMAU / JOSEP M. FUSTÉ (FOTOGRAFIA)

37-93 **DOSSIER**
**Fleques i flequers**
JOSEP PASTELLS (COORDINACIÓ)

97-115 **PATRIMONI**
ARQUEOLOGIA / ARQUITECTURA / HISTÒRIA / ART / VELLES BOTIGUES
GASTRONOMIA / FAUNA / FLORA / PLANTES I REMEIS

116-119 **INDRET**
**Caçà de Pelràs**
GERARD BAGUÉ (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)

120-123 **UNA MIRADA EN EL PAISATGE**
**Abans, tot això eren camps**
ADRIÀ PUJOL CRUELLS (TEXT) // JOSEP VILALLONGA (FOTOGRAFIA)

124-127 **A PEU**
**Les Basses d'en Coll**
DANI SABATER (TEXT I FOTOGRAFIA)

**Sant Pol i Santa Llúcia de l'Arboç**
RAFEL CASAS (TEXT I FOTOGRAFIA)

conversa

## AMB EL FUNDADOR I PRESIDENT DE LA FUNDACIÓ MASCORT >

NASCUT A BARCELONA EL 19 D'OCTUBRE DE 1930, VIU APASSIONAT PER L'ART I LA BELLESA. ADVOCAT I EMPRESARI, DEDICA MOLTES ENERGIES A LA CONSERVACIÓ DEL PATRIMONI CULTURAL I NATURAL. ENS REP A LA TORRE PONSA DE L'ESTARTIT, UNA MASIA REHABILITADA D'ORIGEN MEDIEVAL QUE OFEREIX VISTES PRECIOSES DE LES MEDES. DE PARLA PAUSADA I PRECISA, DE MIRADA FRANCA I TRACTE PROPER, TÉ DUES FILLES I UN FILL: MARIA EULÀLIA, CONSTANZA I RAMON, TOTS TRES LLICENCIATS EN DRET. TAMBÉ TÉ UN NET I UNA NETA. ALS 93 ANYS, ESPERA «CONTINUAR TREBALLANT AMB IL·LUSIÓ PERQUÈ LES OBRES D'ART I EL PATRIMONI PERDURIN I SIGUIN MÉS CONEGUTS I RECONEGUTS.»

**JOSEP PASTELLS** > TEXT
**JOSEP BURSET** > FOTOGRAFIA

# *Ramon Mascort*

**–La família Mascort té profundes arrels torroellenques.**
–«Efectivament. El meu rebesavi Agustí Mascort Plana (1770-1842) va establir-se a Torroella de Montgrí als 25 anys per exercir la seva professió de farmacèutic i es va casar amb la torroellenca Pelegrina Llorens Pibernus. El rebesavi provenia d'una família d'apotecaris i farmacèutics de Palafrugell, els Mascort de Cap de Vila, que descendien d'una nissaga de negociants dedicats a les arts i els oficis comercials.»

**–El vostre pare, Ramon Mascort Galibern, no ho era pas farmacèutic.**
–«No. Va estudiar Enginyeria Industrial a la Universitat de Barcelona. Abans que l'Estat s'atribuís el dret de comprar i vendre gasolines, treballava a l'empresa Petróleos Porto Pi. Visitava els establiments per tot Catalunya i València i en comprovava les estacions. Més endavant va establir un garatge i una gasolinera pròpies davant del Parc de la Ciutadella. Es deia Garaje del Parque.»

**–La mare, Maria Amigó Puig, va ser infermera.**
–«Va estudiar Infermeria i va treballar a l'Hospital Clínic de Barcelona, però quan es va casar amb el meu pare es va dedicar a la família i a la llar. Com a curiositat, li he de dir que va ser la primera dona a pujar l'Aneto, juntament amb la seva amiga Maria Rosa. D'aquella expedició, que es va dur a terme l'agost de 1921, ella mateixa en va publicar una crònica al *Butlletí del Centre Excursionista de Catalunya*.»

**–De petit hi veníeu poc, a Torroella.**
–«Tinc més records de Barcelona, sí. A Torroella hi veníem per Setmana Santa i a l'estiu per vacances. Tota la meva formació la vaig cursar a Barcelona. La primera infància, al Col-

**JOSEP PASTELLS.** Girona, 1966. Periodista i escriptor
**JOSEP BURSET.** Juià, 1963. Fotògraf

**ELS SABEÑA, DEL MAS EUSEBI DE FONTETA >** AL NÚMERO 2 DEL CAMÍ DE FONTETA A FITOR HI HA EL MAS EUSEBI, CAN SÈBIO EN ELS SEUS ORÍGENS. HI HEM TROBAT EN PITU I LA MONTSE AMB ELS SEUS FILLS: LA CRISTINA, LA MIREIA I EN FRANCESC; I TAMBÉ L'EDU I EN CESC, QUE S'HAN INCORPORAT A LA FAMÍLIA. UNA SUMA DE GENT, IDEES I ESFORÇOS QUE HAN PERMÈS TIRAR ENDAVANT UNA EXPLOTACIÓ LLETERA MODESTA, MALGRAT ELS IMPONDERABLES I EL MALTRACTAMENT ECONÒMIC, POLÍTIC I SOCIAL A QUÈ ESTÀ SOTMESA LA NOSTRA PAGESIA.

**JOAN PINSACH** > TEXT I FOTOGRAFIA

# Vendre llet fresca com la d'abans

A en Josep Sabeña Esteba, tothom el coneix per en Pitu. Ens rep al mas, a la petita i humil estança on cada dia esmorza després de la primera munyida, l'endemà de l'inici de l'esclat de les protestes pageses d'enguany. «A veure si servirà d'alguna cosa!», exclama obrint els ulls, però amb la mirada serena i un somriure que vol dissimular aquest escepticisme antic dels nostres pagesos. Amb el gest tranquil i amb un fi sentit de l'humor, els seus cabells llargs i blancs i una barba poblada li confereixen una imatge que recorda l'estètica contestatària del segle passat. Va néixer l'any 1960 al mas Eusebi. «I des de llavors hem anat passant un crèdit *radera* l'altre», deixa anar arronsant les espatlles.

Els seus pares, Josep Sabeña Saballs (Sant Sadurní de l'Heura, 1934-Fonteta, 2009) i Francesca Esteba Soler (Fonteta, 1937-1999), tenien olivar i vinya, dotze vaques, gallines, conills i engreixaven un porc per a la casa. Originàriament el mas havia estat d'uns oncles de l'avi patern. «Eren l'*uncle* Sèbio i la tia Marieta, que encara la recordo. No van tenir fills. Els meus avis vivien a Sant Sadurní fins que es van casar i va néixer el meu pare; llavors van venir aquí a cuidar els *uncles* i amb els anys la casa va passar a ser d'ells». Diu en Pitu que l'avi només havia tingut una vaca i que es guanyava la vida fent feixines que portava als forns de ceràmica de la Bisbal amb el carro. I que el pare treballava als forns de calç de Fonteta i que «després va posar tres o quatre vaques i va fer els primers cèntims anant a vendre la llet en bicicleta, amb una garrafa, al magatzem de la Danone de la Bisbal». Durant un temps, al mas Eusebi hi havia, doncs, una veritable família extensa, que sobrevivia gràcies a una autarquia parcial completada amb treballs externs. Aquí hi van conviure uns anys els oncles de l'avi; els avis, Lluís i

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

Josepa, amb els fills solters; i els pares, Josep i Francesca, amb en Pitu i la seva germana gran, Maria Àngels.

Als catorze anys en Pitu va deixar l'escola unitària de Fonteta per posar-se a treballar. Primer de mecànic, i durant deu anys de transportista que recorria la costa catalana i les Illes. Als 26 anys, veient món amb el camió, acabava de completar la seva primera formació i tenia un bon bagatge per poder triar què fer amb la seva vida. L'empresa li va oferir portar el magatzem central a Eivissa. «Vaig pensar que no se m'hi havia pas perdut res, allà», diu rient. «I em vaig quedar aquí amb el pare.»

**Una llibreta d'estalvis per al relleu.** Així que va treballar al mas, durant vuit anys a temps parcial perquè també ho feia en una explotació de porcs. El 1988 es va casar amb la Montse Sabater Sayols (Sant Gregori, 1966) i se'n van anar a viure a la Bisbal. «Ens vam comprar una casa i hi vam viure 30 anys. Aquí es van quedar els pares i la meva germana petita, la Maria Lluïsa, amb la seva família, i jo hi venia a treballar cada dia». El 1994 amb el pare van decidir aixecar la granja exterior amb les pròpies mans. «Acabava de néixer la Mireia, perquè recordo que vam celebrar el seu bateig a la granja. Però abans que hi poséssim les vaques, eh!», puntualitza. Amb els anys també vindria el relleu amb el pare. «Va ser fàcil, em va donar la llibreta amb 10.000 pessetes i em va dir: 'Ara espavila't'», assegura rient. Un bon consell, perquè el mas Eusebi ha crescut molt. Encara que, com diu ell, «amb un crèdit *radera* un altre». Ara s'hi munyen unes 60 vaques, d'un total d'un centenar de caps, i el conreu d'unes 25 hectàrees, majoritàriament de secà, hauria de subministrar-ne bona part de l'aliment. «Però aquest any ho hem de comprar tot a fora perquè amb la sequera no hem collit pràcticament res», es lamenta en Pitu, que explica que enguany també han d'aprofitar el brancam de la poda de les oliveres per donar al bestiar, d'un olivar que cada any produeix uns 400 litres d'oli verge extra argudell que venen directament aquí al mas.

**'Ara espavila't'.** Hi ha un moment cabdal, però, en tota aquesta història. Fa uns disset anys. Era el temps de les quotes que la Unió Europea va establir per limitar els excedents: o es compraven quotes de llet d'altres pagesos o se n'havia de reduir la producció. Al mas Eusebi van estar a punt de plegar. «Fè-

**D'esquerra a dreta, en Pitu, en Francesc, la Montse, l'Eduard, la Cristina i la Mireia, davant del mas Eusebi.**

# VIDES ENTRE DICTADURES

## Les fotografies de Rossend Torras

Exposició fins a l'01.09.2024
Sala 4 Cotxeres
Entrada Lliure / Free Entry

#RossendTorras

PALAU ROBERT

Generalitat de Catalunya

# DOSSIER FLEQUES I FLEQUERS

JOSEP PASTELLS > COORDINACIÓ


| | | |
|---|---|---|
| El nostre pa de cada dia | 38 | **JOSEP PASTELLS** [La Creueta, 1966. Periodista i escriptor] |
| Fogasses de pagès i pans de vila | 40 | **ELVIS MALLORQUÍ** [Riudellots, 1971. Historiador] |
| Dels Roure als Cornell | 42 | **NARCÍS SUBIRANA FELIU** [Pals, 1956. Historiador local] |
| Retorn als orígens | 44 | **ALEXANDRE WELTZ GISPERT** [Sant Hilari Sacalm, 1980. Antropòleg] |
| La vall dels Molins | 46 | **ALBERT VILAR MASSÓ** [Calonge, 1961. Historiador i periodista] |
| Ressons de Can Mencior | 47 | **ALBERT VILAR MASSÓ** |
| Flaire de pa per tota la vila | 48 | **TERESA BONAL** [Palafrugell, 1959. Filòloga]. **NURI SÀBAT** [Palafrugell, 1959. Filòloga] |
| Les fleques tenien nom de dona | 50 | **ALBERT LÓPEZ-TAULER** [Castell d'Aro, 1980. Llicenciat en Història i Geografia] |
| Alguns establiments ganxons | 52 | **ÀNGEL JIMÉNEZ** [Girona, 1940. Historiador] |
| Les vídues del pa | 54 | **MARC MARTÍNEZ COMAS** [Caldes de Malavella, 1977. Ambientòleg i investigador local] |
| La massa mare de l'avi Narcís | 56 | **JORDI DAUSÀ MASCORT** [Cassà de la Selva, 1977. Mestre i escriptor] |
| Cent cinquanta anys de Can Cristià | 58 | **MARC SALGAS** [Cassà de la Selva, 1977. Periodista] |
| Els Arbusé de Llagostera | 60 | **JOAN VENTURA BRUGULAT** [Llagostera, 1955. Periodista] |
| Forns històrics a Vidreres | 63 | **JORDI DORCA** [Santa Pau, 1979. Llicenciat en Història i gestor cultural] |
| A Quart, l'Aliu i en Frigola | 64 | **CARLES SERRA** [Quart, 1972. Filòleg] |
| Farineres modernitzades | 65 | **JOSEP PASTELLS** |
| Les fleques d'aquells anys | 66 | **JORDI DALMAU** [Girona, 1928. Periodista] |
| L'obrador de Sant Daniel | 68 | **MERITXELL DARANAS** [Palamós, 1975. Filòloga i professora de llengua i literatura catalana] |
| Els Bellsolà: matrimonis que treballen junts | 71 | **JOSEP PASTELLS** |
| Pau Masó, el flequer de Salt | 72 | **EMILI GISPERT NEGRELL** [Salt, 1961. Periodista] |
| La fórmula dels Llausàs | 74 | **JOSEP MARIA SANSALVADOR** [Girona, 1965. Divulgador local] |
| L'antic molí de Campdorà | 75 | **JOSEP MARIA SANSALVADOR** |
| Ca n'Aragay, als Quatre Cantons de Tossa | 77 | **DAVID MORÉ** [Tossa de Mar, 1974. Historiador i arxiver] |
| La farinera Sant Miquel | 78 | **DANI SABATER** [La Bisbal d'Empordà, 1974. Ambientòleg] |
| De molí a espai d'art | 79 | **DANI SABATER** |
| Can Rodà de la Bisbal | 80 | **DANI SABATER** |
| Coure pa a Sant Cebrià | 81 | **NARCÍS SUBIRANA FELIU** |
| Els xuixos de Can Ten Ten | 82 | **MAR CAMPS I MORA** [Palamós, 1991. Periodista] |
| Forn Marull, tradició i innovació | 85 | **ORIOL PUIG** [Parlavà, 1974. Periodista] |
| Can Quel de Foixà | 86 | **CLARA JULIÀ** [Girona, 1995. Periodista] |
| Cuit amb feixina de pi | 88 | **SALVADOR VEGA** [Verges, 1964. Historiador] |
| El mestratge de Can Francès | 90 | **SÍLVIA YXART** [Barcelona, 1980. Periodista] |
| Noves rutines alimentàries | 92 | **RAFEL CASAS** [Palamós, 1972. Escriptor i editor] |

**Corones de pa.** FOTO: Mònica Sala Ametlla.

PERFILS


**Josep M. Dalmau / Pilar Bonany / Roser i Eduard Comalada / Quim Hugues / Miquel Cullell / Lluís Pons**

[PÀGINES 45 / 59 / 62 / 70 / 76 / 84]

**SÍLVIA YXART / CLARA JULIÀ / SUSANNA QUINTANA / LAURA REIXACH / ELVIS MALLORQUÍ / CLARA JULIÀ**

# El pa nostre de cada dia

Josep Pastells > TEXT

Titular aquesta introducció amb un fragment del parenostre pot semblar massa cristià fins i tot per a un panarra, però la veritat és que el sentit de la frase, tant si és metafòric com literal, va més enllà de les creences religioses. La importància del pa, del nostre pa de cada dia, transcendeix qualsevol tòpic o clixé, i una expressió que designa un fet habitual també pot entendre's com l'antítesi de la trivialitat, com un ritual ben saborós. Menjar el pa cruixent i aromàtic de tota la vida és un plaer quotidià per a moltes persones que en saben valorar les virtuts: és nutritiu i saludable, una pedra angular de la dieta mediterrània.

Potser per això, per referir-se a una cosa que dura molt, un proverbi català diu: «Ser més llarg que un dia sense pa». El refranyer conté centenars de dites on apareix el pa, la majoria relacionades amb l'alimentació. En aquest dossier parlem de farines i farineres, d'obradors, fleques i flequers, de botigues familiars i nissagues que mantenen la tradició de pastar a mà, fermentar sense presses i coure el pa amb delicadesa.

Com és habitual, el primer article el signa l'Elvis Mallorquí, que ens explica que mil anys enrere els pagesos feien, a casa seva, un pa molt diferent del que més tard van generalitzar els flequers. Per la seva banda, l'Alexandre Weltz recula fins al segle XIII per assenyalar que, en fundar-se Palamós per ordre reial, la vila va néixer amb un forn comunal i amb els anys s'hi ha tornat a fer pa de forma centralitzada. També mirant enrere, però no tant, en Narcís Subirana ressegueix la trajectòria dels Roure –una nissaga de flequers de Vilobí que va establir-se a Pals el 1792– i ens recorda els forns de pagès que fins mitjan segle XX hi havia a Sant Cebrià dels Alls. Força a prop, a la vall de Calonge, l'Albert Vilar ens parla dels cinc molins fariners hidràulics, amb rescloses, recs i basses, que hi funcionaven entre els segles XVIII i XIX; a més, recupera la història de Can Mencior, una antiga fleca situada al carrer Major de Calonge.

La Teresa Bonal i la Núria Sàbat conversen amb alguns dels molts forners que hi ha hagut a Palafrugell, entre els quals en destaquen dos de lletraferits: en Jaume Isern i en Baldiri Ferrer. A Castell d'Aro l'element diferencial és que les fleques tenien nom de dona, com Ca la Lola i Ca la Carmen, obertes fins a finals del segle passat, constata l'Albert López-Tauler. No gaire lluny, a Sant Feliu de Guíxols, l'Àngel Jiménez rememora uns quants establiments històrics i en parla amb en Joan Corominas, mestre forner de Ca la Nati. Molts dels negocis que apareixen al dossier han hagut de tancar –és el cas de Ca n'Aragay, que va

**Un corró i un tallador de forner.**
FOTO: Mònica Sala Ametller.

funcionar fins als anys seixanta als Quatre Cantons de Tossa, apunta en David Moré–, i els que es mantenen oberts lluiten per sobreviure. A Caldes de Malavella, per exemple, la crisi del turisme balneari després de la Guerra Civil va fer que s'haguessin d'unir esforços per crear la Panificadora, remarca en Marc Martínez.

En un sector cada cop més dominat per la producció industrial, encara hi trobem fleques fidels als orígens. Com Can Cristià de Cassà de la Selva, que ja ha fet 150 anys, subratlla en Marc Salgas, testimoni privilegiat del negoci familiar. També a Cassà, una altra fleca centenària, la Selvana, manté la manera de fer antiga, verifica en Jordi Dausà. A Llagostera, els Arbusé ja sumen tres generacions de flequers, observa en Joan Ventura, i a Vidreres les dues úniques empreses vidrerenques dedicades a l'elaboració i venda de pa –també n'hi ha una de Sils i una altra de Llagostera– són Remigi Forners i el Forn de pa Inverco, informa en Jordi Dorca.

«El pa com abans i les pizzes, ben actuals», destaca la Susanna Quintana en la seva peça sobre Can Biel de Fornells, mentre que en Carles Serra aprofundeix en la història de les fleques Frigola i Aliu de Quart, ja desaparegudes, i en Jordi Dalmau ens ofereix una panoràmica de les de la ciutat de Girona en temps de guerra i postguerra. Sense moure'ns de Girona, la Meritxell Daranas repassa la trajectòria del forn Sant Daniel, obert fins al 2014, i la Laura Reixach ens traça un perfil d'en Quim Hugues, de Casa Moner. Per la seva banda, l'Emili Gispert ens recorda la figura del flequer saltenc Pau Masó (1911-2001) i l'Elvis Mallorquí conversa amb un deixeble seu, el riudellotenc Miquel Cullell, jubilat el 2008 després de passar tota la vida entre forns i obradors.

En Josep Maria Sansalvador s'endinsa en «la fórmula dels Llausàs», que ja sumen cinc generacions de flequers a Sarrià de Ter, i en el passat de la Farinera Vinyals de Campdorà, clausurada al primer quart del segle XX. Quasi 100 anys després, el gener passat, també va tancar la Farinera Sunyer de la Bisbal d'Empordà, tretze generacions de moliners que protagonitzen l'article d'en Dani Sabater.

Al dossier hi abunden les peces centrades en establiments emblemàtics, com ara Can Rodà de la Bisbal, presentat pel mateix Dani Sabater; Can Ten Ten de Celrà, visitat per la Mar Camps, o el Forn Marull de Parlavà, descrit per l'Oriol Puig. També dediquem perfils a en Lluís Pons de Can Llenç de Colomers, a la Pilar Bonany de Can Quel de la Pera –tots dos escrits per la Clara Julià– i a en Josep Maria Dalmau de Rupià, retratat per la Sílvia Yxart. A més, la Clara Julià ens parla de Can Quel de Foixà i la Sílvia Yxart, de Can Francès de Torroella de Montgrí.

Finalment, en Salvador Vega ens mostra com treballaven a la fleca de Plaça i a la de Can Gelà de Verges, dues de les quatre que hi havia hagut al poble, i en Rafel Casas tanca el dossier amb una mirada a les noves rutines alimentàries i a dos establiments que s'hi han especialitzat: LaMareVilla de la Bisbal i La Trilla de Viladesens

**Una dependenta darrere el taulell d'una botiga de pa, a Girona. Any 1956** // FOTO: Martí Massafont Costals. PROCEDÈNCIA: Ajuntament de Girona. CRDI (Martí Massafont Costals).

# Les fleques tenien nom de dona

A CASTELL D'ARO, CA LA LOLA I CA LA CARMEN, ABANS CONEGUDES COM A CA LA MÀXIMA I CA L'EMÍLIA, VAN ESTAR OBERTES FINS A FINALS DEL SEGLE PASSAT

**Albert López Tauler** > TEXT

En el casc antic de Castell d'Aro, d'uns anys ençà, només hi passen coses quan hi ha algun esdeveniment rellevant: festes com la de Sant Isidre, el Mercat Medieval, el Pessebre Vivent, pocs batejos, comptades comunions, algun casaments i els enterraments d'aquells que encara volen que se'ls encomani a Déu a l'interior de l'església de Santa Maria. La resta de dies de l'any res, o gairebé res: una parella de visitants que fotografia parets de cases mudes o el cotxe d'un veí que se'n va o torna cap a casa, qui sap. No s'hi sent mainada, no hi ha botigues, de fet només dues perruqueries, a hores convingudes, que amb prou feines deixen sentir la remor d'alguna conversa entre rentat i assecat.

Amb aquest escenari, massa tranquil, i la remor d'algun record d'infància, he sortit del barri de Roquissar, a la banda de ponent del poble, i m'he acostat fins a cal Ros, en el carrer del Castell. Qui m'obre la porta, la Inès Torrent Ruscalleda (Castell d'Aro, 1965) és la filla de la Lola Ruscalleda Casadevall (Cassà de la Selva, 1930) i d'en Francisco Torrent Planas (Sant Feliu de Guíxols, 1922-Castell d'Aro, 2014), la Lola i en Francisco del pa.

**Ca la Lola i Ca la Carmen.** Asseguts a taula la Lola mira de filar records, a poc a poc, però se'n surt. La Inès l'ajuda a fer memòria tot apuntalant els records amb dates, noms i alguna anècdota que ens fa somriure. A Castell d'Aro hi havia dues fleques: Ca la Lola i Ca la Carmen, l'una al carrer Major i l'altra just al davant de l'església. De fet, les dues botigues eren més que fleques: «Nosaltres a Ca la Lola hi veníem conserves, embotits, verdures, ous, licor, detergent, fins i tot hi havíem arribat a vendre Okal, aspirines i tabac», recorden mare i filla. Era habitual que la gent del poble els portés productes per vendre: «Em sembla que la verdura ens la portaven els de ca l'Adrià, oi mare?». La Lola diu que sí i recorda: «Els ous ens els portava la senyora Antònia, la mare de mossèn Agustí». A l'altra fleca, a Ca la Carmen, fins i tot s'hi podien trobar mitjons, roba interior i alguns dels altres indispensables que havia de tenir tota botiga de poble. «Entre uns i altres no hi havia pas mala relació, cadascú feia la seva, això sí, però com que ells tancaven el dilluns, a casa ho fèiem els dimarts, i així sempre hi havia una fleca oberta al poble», explica la Inès. Les dues botigues van estar obertes fins a finals del segle passat. «L'any 1985 amb en Francisco vam plegar i es van quedar la fleca els Montiel», que més endavant van desplaçar la botiga a l'avinguda de la Platja, «allà on ara hi ha Can Serra», l'actual fleca de Castell d'Aro.

Ca la Carmen, en canvi, va tancar definitivament quan la Carmen i el seu germà Martí, dependenta i forner, es van jubilar. Els que ja en tenim més de quaranta i, un dia o l'altre, en farem cinquanta, d'anys és clar, encara recordem com anàvem a buscar el pa; a casa érem dels que anàvem a Ca la Lola, amb un parell de monedes de vint duros. «Hi havia molta mainada que venia a buscar el pa o allò que els calia a casa», recorda la Inès, que també corria per la botiga i a vegades donava un cop de mà. Llavors, tant a Castell d'Aro com a qualsevol altre poble de l'entorn, sentir i veure mainada amunt i avall, anant a fer encàrrecs o donar un cop de mà amb la feina de casa, era el més normal.

**Màxima i Emília.** A mesura que la tarda avança, queda clar que les que portaven la veu cantant eren les dones, com a

**A l'esquerra, en Francisco Torrent a l'obrador de Ca la Lola. A la dreta, la Lola Ruscalleda atenent un client. Anys 1980.** PROCEDÈNCIA: Arxiu família Torrent Ruscalleda.

mínim en el negoci de les fleques. Ca la Lola abans era coneguda com a Ca la Màxima i Ca la Carmen, com a Ca l'Emília. «A casa jo despatxava i també ajudava en Francisco a fer les fornades de pa», recorda la Lola. Les fornades, sobretot a l'estiu, començaven molt d'hora. «S'escalfava el forn amb la llenya i les feixines de bruc. Després s'havia de netejar i s'hi posava el pa a coure», i així fins a quatre fornades. «La mare ajudava el pare, però al pare no li agradava gaire estar de cares al públic», apunta la Inès. «Ella era la que tenia clar si el negoci anava bé o no», afegeix. I entre 1965 i 1985 va funcionar més que bé: «Al final, sobretot a l'estiu, hi havia massa feina; en part per això vam plegar, ja érem massa grans». La Inès explica com, «sobretot a l'agost, quan el pa encara no havia sortit del forn, ja estava venut, i hi havia gent que s'enfadava perquè se n'havia quedat sense». Era lògic, «amb els càmpings plens i algun restaurant de la zona que el venia a buscar acabàvem el pa de bon matí», recorda la filla. «Nosaltres no el repartíem, el pa, prou feines teníem!», puntualitza la Lola. A Ca la Carmen sí que en repartien, de pa. El marit de la Carmen, en Josep, ho feia a particulars i a algun negoci amb la seva característica furgoneta vermella.

Mare i filla somriuen quan els ve a la memòria i expliquen: «Alguna vegada el pare s'havia *endescuidat* de posar sal a la massa i no ho deien a ningú». Sempre hi havia algú que l'endemà rondinava. A més del pa, també feien coca de pa o coca amb sucre, «i unes coques de llardons que ens les treien de les mans». Molta gent en recorda els bescuits, i la Inès aclareix amb sa mare que «de bunyols en fèiem i, a més, també en veníem la pasta feta i així qui la comprava només els havia de fregir a casa seva.»

La Lola i la Inès ens han deixat clar, ja ho hem explicat, que el negoci funcionava gràcies a l'entesa del matrimoni: «Sempre ens vam entendre bé, ell a dins, amb el forn, i jo a fora, a la botiga», afirma la mare. Però també ens ha quedat clar que qui sabia com anava el negoci era ella: «La mare portava la botiga i sabia els diners que entraven i que sortien», apunta la Inès. I afegeix: «M'atreviria a dir que això cap dels dos mai ho va posar en dubte i tots dos estaven convençuts i tranquils que fos així.»

**La Inès Casadevall, mare de la Lola Ruscalleda, amb una clienta a l'obrador. Anys 1980** // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Torrent Ruscalleda.

A l'època, a Castell d'Aro, Platja d'Aro o s'Agaró, no hi havia cap altra fleca, «de llenya segur que no», afirmen mare i filla. Les botigues que venien pa o bé el compraven a fora o bé «ja en temps més moderns el feien amb forns elèctrics». Tot aquest anar i venir, tot l'any, des de la matinada fins al vespre, impregnava el poble d'olor de bon pa, d'abans, i d'un tràfec vital que avui ja no s'ensuma. Per sort, això també ho hem dit, avui al poble hi torna a haver una fleca que rutlla i que, també amb un forn de llenya, ha recuperat productes de tota la vida. A Can Serra, a peu de carretera, on anys enrere s'havien instal·lat els de Can Montiel, un cop abandonada l'antiga Ca la Lola del carrer Major, han tornat part de la vida perduda del poble. Encara que lluny del nucli antic, el bon pa, uns bons tortells de massapà i uns bunyols que són l'enveja de molts, s'han tornat a guanyar el paladar de la gent del poble, dels visitants i de tothom qui s'acosta a comprar-hi. I és que un té aquella sensació que una bona fleca fa poble i que un poble sense fleca no és poble del tot

# Les vídues del pa

A LA POSTGUERRA LES FLEQUES DE CALDES FOREN REGENTADES PER VÍDUES; MÉS TARD, ELS SEUS FILLS UNIREN ESFORÇOS PER CREAR LA PANIFICADORA I FER FRONT ALS NOUS TEMPS

**Marc Martínez Comas** > TEXT

En un poble que cap al 1920 passava per poc els 2.000 habitants, gràcies a la gran afluència d'estiuejants, podies trobar-hi quatre forns de pa. Segurament el negoci era més fluix els mesos d'hivern, i més tenint en compte que moltes cases de pagès encara es feien el seu propi pa, però a partir del maig i fins a l'octubre la vila es convertia en un centre de vacances de primer ordre.

Fins a mitjan segle XIX, tot i disposar de dos establiments balnearis, Caldes no deixa de ser un petit poble de pagès. Tot canvia a partir de 1862 amb la inauguració de la línia de ferrocarril que permet l'arribada massiva d'estiuejants. L'impuls final fou el 1898 amb l'obertura del Vichy Catalan. La puixança econòmica es produeix sobretot des d'aquest moment i fins l'esclat de la Guerra Civil. És una època en què els negocis competeixen per oferir el bo i millor als visitants. Venen atrets per les aigües, però també pel nostre entorn, per respirar aire pur o menjar la verdura acabada de collir de l'hort, la llet acabada de munyir o els ous acabats de pondre. Els aliments de quilòmetre zero no són només un reclam comercial dels nostres dies, ja s'estilava fa cent anys amb anuncis com: «*Vaqueria suiza con servicio permanente de leche pura de vaca*» o «*Frutas y verduras superiores procedentes de la propia granja*». La demanda de bon pa també creix, però els forns tradicionals es van diversificant per oferir a la clientela tant allò més típic i tradicional com els nous tipus de pans i els dolços de moda.

**La Pilar del pa.** En aquesta època, en el nucli antic de la vila medieval i al bell mig del carrer Major, hi trobem el forn dels Tornabell. Es tracta d'una fleca tradicional regentada per la Pilar Aragonés Aymerich, que s'hagué de fer càrrec de la fleca en quedar vídua. La Pilar és una dona amb empenta i aconsegueix tirar el negoci endavant i passar-lo al seu fill Joan. El dinamisme econòmic que porta l'estiueig hi deu contribuir, però també la seva situació en ple centre comercial i al costat de la Fonda Fabrellas.

**La fleca de l'Andreu Ros.** Una mica més avall, al carrer Santa Maria, 4, molt a prop de l'entrada antiga del Balneari Prats, s'hi trobava la fleca de l'Andreu Ros Xiberta. Amb el pas dels temps es transforma també en confiteria i hi venen una mica de tot: caves, vins i licors, xocolata, caramels i llaminadures... Un cop mort l'Andreu, es fa càrrec del negoci la seva vídua, l'Encarnació Vila Alsina, que s'acaba casant amb l'Ignasi Comas Genoher, un flequer nascut a Palafrugell que fa temps que treballa a la casa. Més tard el negoci passa al seu fill petit, en Sixto Ros Vila.

**Els Quintana.** Cap el 1910, un jove de Vallcanera que treballa a Can Trias de Santa Coloma, en Pere Quintana Barrera, obre el seu propi negoci en un dels llocs més cèntrics de la vila, a tocar l'església. L'establiment aviat es converteix en una fleca pastisseria com les de les grans ciutats. Per ferho construeixen un nou casal en estil eclèctic. A la planta baixa hi ha l'obrador i la botiga, on es venen tant els pans tradicionals com les noves especialitats i un gran assortit de galetes, dolços o les famoses tortades d'ametlla.

L'assassinat l'estiu de 1936 d'en Pere Quintana i del marit i el cunyat de la mestressa de Can Prats, en Pere i en Bonaventura Comas, porta aquestes dues famílies a replantejar els seus negocis. L'any 1944 la vídua d'en Pere, la Rosa Barris Sitjar, i els seus dos fills, en Pere i en Rafel, lloguen el balneari a Maria Cardoner de Batlle i passen a ser-ne els gestors fins a la compra definitiva el 1987. Però el negoci no tanca, és traspassat als Vehí i, més tard, als Bohigas que, tot i que en un altre local, continuaran amb la tradició pastissera però no així amb l'elaboració de pa.

**En Sixto Ros i la seva mare, l'Encarnació Vila, al taulell de Ca l'Andreu Ros. Finals de la dècada de 1950** // PROCEDÈNCIA: Arxiu Cristina Ros.

**Can Moll.** El negoci del pa donava per més i als anys vint s'instal·len a Caldes una parella de la Garrotxa atreta per les possibilitats de prosperar. Es tracta de l'aprenent de flequer de Santa Pau Josep Feixes Graboleda i la seva muller, Francisca Roca Sucarrats. La desgràcia cau sobre la parella i en Josep emmalalteix mentre construeix la casa i el forn, al carrer Pla i Deniel. Poc després mor. La Francisqueta s'ha de fer càrrec del negoci per tirar endavant els dos fills petits: en Pepito i la Dolors. Per sort, els seus germanastres, Joan i Maria Balés Sucarrats, baixen de Besalú a ajudar-la. És una noia encara jove i trempada i un xofer de Terrassa, en Joan Moll Gubianas, aviat li posa l'ull a sobre i s'acaben casant. En un principi en Joan Moll no en sap res de fer de flequer, però és un bon negociant i de seguida veu les possibilitats de l'establiment, que de mica en mica convertiran en una moderna botiga obrador on es continuarà elaborant el pa tradicional, però també tota mena de dolços per fer les delícies de la clientela més refinada. El forn pastisseria Moll tindrà un gran èxit i dins la botiga habilitarà una zona perquè la clientela pugui degustar els seus productes.

**A dalt, imatge del forn i obradors de Can Moll amb en Josep Feixes amassant un pa; a baix, el mateix Josep al taulell de la fleca amb un client. Finals de la dècada de 1950.**
PROCEDÈNCIA: Família Feixas Pagès.

**La Panificadora.** Tota aquesta esplendor comercial de la vila té una data de caducitat ben clara: el juliol de 1936. Amb l'esclat de la Guerra Civil i després amb la segona Guerra Mundial, i com a conseqüència de la seva situació estratègica i de la gran quantitat d'allotjament turístic que queda buit, Caldes esdevé centre hospitalari i d'internament de multitud de desplaçats. Fins l'any 1947 la vila no tornarà a una relativa normalitat, però ja res no serà com abans. Després de més de deu anys de penúries, caldrà una reestructuració molt gran.

En el sector de les fleques aquests grans canvis es materialitzen a principis de la dècada de 1960. L'activitat del poble no dona per a totes quatre. El marge de benefici en el pa és molt petit i amb la gran davallada d'estiuejants el valor afegit de la pastisseria ja no és suficient. Per això, el noi de Can Ros, en Sixto; el de Can Moll, en Pepito Feixas; en Joanet de Ca la Pilar; els germans Quintana i en Martí Trobat, de la carnisseria Matllo del carrer Major, uneixen els seus esforços per crear la Panificadora. Per fer-la munten un nou forn en un local del carrer Santa Maria, propietat dels Trobat, i en Sixto Ros és el que porta el negoci. De mica en mica es va quedant les parts dels altres socis fins que, a mitjans dels vuitanta, arriba a un acord amb els Quintana per quedar-se tota la societat. Fa una permuta amb els terrenys de l'antiga casa pairal dels Ros, que servirà per ampliar el balneari.

Tot i l'intent de modernitzar-se per ser competitius, la panificadora té molts alts i baixos pel poc marge de benefici en el preu del pa. Un exemple clar és el tracte amb el pagesos. En un primer moment, els pagesos porten la farina i la bescanvien per vals; tants quilos de farina per tants quilos de pa. Aviat aquests tractes s'han d'anar modificant fins que entren en joc les grans farineres

# Secrets en bones mans

**Elvis Mallorquí** > TEXT // **Mònica Sala Ametller** > FOTOGRAFIA

Pssst! No parleu, que hem vingut a treballar amb en Miquel Cullell Buch. Nascut el 1943 a can Selica de Granollers de Rocacorba, viu a Riudellots de la Selva des de 1995. Es va jubilar el 2008 després de passar tota la vida –26 anys– entre obradors i forns, sobretot a la Fleca Masó de Salt.

Són les tres de la matinada. Quan en Miquel arriba a l'obrador, en Pau Masó ja hi és. Abans d'anar a dormir havia preparat el *cutxeró* –la massa mare– amb un o dos quilos de la pasta del dia anterior, 20 quilos de farina i 11 litres d'aigua. Tots dos barregen el *cutxeró* amb 200 quilos de farina i 110 litres d'aigua i el fan pastar durant tres quarts d'hora a l'única màquina de la fleca.

Tallen cada porció de massa i la pesen a la balança romana: 650 grams i 1.200 grams per fer els pans de mig o de quilo, perquè se'n resta l'aigua que s'evapora al forn. Encara que a partir dels anys 1980 era legal vendre pans de quilo que en realitat feien 800 grams, en Pau Masó no ho va fer mai. Va comprar una *pesadora* per treure porcions idèntiques de massa, però va durar ben poc perquè els clients se li van revoltar, li exigien el pa de sempre.

Amb la massa pastada i pesada, *funyeixen* cada peça de pa i la deixen reposar. Pans rodons i barres de mig o de quilo, xatos de tres quarts, coques, trenes, llonguets, llaços i, de tant en tant, algun pa de crostons. Ho fan a mà, repetint els gestos apresos dels seus mestres. En Pau, a casa seva mateix. En Miquel, que de ben petit es fixava en la seva mare fent el pa, va entrar d'aprenent a Can Boix de Sant Esteve de Llémena als setze anys. Entre els dinou i vint anys era a Can Nadal de Riudellots de la Selva, on tant treballava al forn de pa com al molí de pinsos per al bestiar. Després de fer la mili entre Mallorca i Eivissa, el 1966 va entrar d'oficial a Can Crehuet de Fornells, on ja tenien un forn giratori. Un any després va anar a la Fleca Teixidor de Sant Gregori, on es va estar uns nou anys. El 1971 es va casar a Santa Afra amb la Teresa Martínez Redondo (Ventorros de Balerma, Granada, 1946) i van anar a viure a Salt. L'any següent va néixer el seu primer fill, en Jordi.

A la Fleca Masó es reparteixen la feina, però els llonguets són cosa d'en Miquel, a qui, segons en Pau, li surten millor. Després de fer un xurro gran, «el doblegues i el tornes a dobegar», diu. Després de llevar, el talla per fer els llonguets. En Miquel va entrar a Can Pau el 1975 i, l'any següent, va néixer la Iolanda, la seva segona filla.

Són les set del matí. És l'hora clau. Ja fa estona que en Miquel i en Pau han encès el foc al mig del forn, més aviat cap a l'esquerra perquè, pel tiratge de la xemeneia, va millor. El forn arriba als 300 ºC de temperatura i, mentre el deixen baixar fins als 250 ºC, treuen les brases, que guarden en una marranxa de tanca hermètica per a fer-ne carbonet i vendre'l. Van a la idea per fer tres solars en una mateixa fornada. Primer, coques, trenes i llonguets, que es couen de pressa. Tot seguit, pans rodons i barres, als quals fan el tall just abans d'enfornar. Fins a 140 pans de quilo i cinc de dos quilos cabien al forn de Can Pau! Un cop cuits, els piquen per la part de sota per assegurar-se'n i n'espolsen la cendra. Al final, amb el forn a 150 ºC couen barretes, barres de quart i algun pa rodó.

A les deu del matí s'acaba la primera fornada del dia, però el *cutxeró* per a la segona ja està a punt. Pasten la farina, *funyeixen* les peces de pa i, cap a la una del migdia, a enfornar un altre cop. A la tarda solen fer dues cuites en la mateixa fornada. Però als anys 1980 arribaven a fer-ne tres els divendres i els dissabtes. Quan van aparèixer els forns elèctrics, la feina ja va anar afluixant.

En Pau Masó va morir el 13 de setembre de 2001. La nit abans havia deixat a punt el *cutxeró* per a una fornada que ell ja no va veure. En Miquel, després de tres mesos a l'atur, va treballar a la Fleca Ros de Caldes entre el 2002 i el 2008. Ara, és clar, continua fent el pa per als de casa. Coneix com ningú tots els secrets de fer un bon pa. Però sense un forn de llenya com els d'abans, ja no és ben bé el mateix

**A l'esquerra, el flequer Ramon Aragay Fuyà al taulell de la seva botiga, acompanyat de les seves filles Dolors i Montserrat Aragay Masjuan. A la dreta, Ramon Aragay Fuyà amb el repartidor de pa. Anys 50** // PROCEDÈNCIA: Col·lecció família Aragay Masjuan (AMT).

# Ca n'Aragay, als Quatre Cantons de Tossa

**David Moré** > TEXT

**De petit, de camí cap a casa de la meva àvia, passava sempre pel forn de Ca n'Aragay, ubicat estratègicament als Quatre Cantons, cruïlla al mig del poble, on fa mig segle van arribar a instal·lar el primer i únic semàfor que hi ha hagut a la vila. No va funcionar mai i el van acabar traient. De broma diem que Tossa, a banda de ser la primera vila antitaurina de l'Estat, és també la primera població antisemaforina. Sempre m'havia captivat aquella botiga antiga amb porticons blaus oberts de bat a bat en horari comercial situada al número 33 –ara 29– del carrer de la Guàrdia. En recordo el seu propietari, Ramon Aragay Fuyà, amb el davantal blanc, tot sovint estintolat a la paret de fora. Aquella casa i aquell paisatge humà van desaparèixer durant la meva adolescència. Poc després de la seva jubilació, el 1986, el propietari va vendre la casa als veïns de l'hotel La Palmera, un bonic establiment de caràcter familiar entre els carrers de la Guàrdia i de Rosa Rissech, que també ha passat a la història. En Ramon, casat amb Reparada Masjuan González, es va traslladar en un pis del Mas Font, a prop de les filles: Dolors (1946), Montserrat (1948) i Núria (1964).**

**L'avi, Ramon Aragay Boada, flequer nascut a Maçanet de la Selva, s'havia establert a Tossa el juliol de 1892, en comprar i arrendar l'establiment que havia estat de Dalmau Torrellas, quan aquest va optar pel sector surer. Casat el mes següent amb la blanenca Anna Ros Masó, el 1907 va comprar la casa on va obrir l'establiment als Quatre Cantons. Per documentació d'arxiu, sabem que va ser el primer forn de la vila a instal·lar, el 1911, un motor de gasolina. El negoci el va continuar el fill, Jaume Aragay Ros, casat amb Caterina Fuyà Dalmau, i en segones núpcies amb Anna Balam Fuyà. Quan el 1951 a can Pla –davant l'església– van obrir l'Hostalet i van tancar la botiga, el net va comprar-los tot el que feien de rebosteria i pastisseria; i poc després va afegir-hi queviures –embotits i formatges que tallaven a mà– i drogueria.**

**Un dels productes estrella més recordats eren els famosos 'gallaritos', de gran tradició durant la Setmana Santa, i molt cobejats per la mainada que els penjava dels palmons de Rams o a les mones de Pasqua. La recepta: 1.200 grams de sucre, mig litre d'aigua, una culleradeta d'essència de llimona, dos quilos de farina i 30 grams de bicarbonat. En aigua calenta es dissolia el sucre, el bicarbonat i la llimona. S'hi barrejava la farina i sense treballar la massa s'estirava amb el rul·lo a tres centímetres de gruix. Es col·locaven en unes safates untades amb oli en motllos de diverses figures molt atractives per a les criatures –home, cavall, peix, guitarra, vaixell...– i es posava al forn, ni molt fort ni molt fluix, i es coïa en un moment. També feien bescuits, coques i pastissos, i tenien una mena de peixeres amb caramels i bombons de gran èxit. Venien pa de pagès, barres, llonguets, panets de Viena i pa de motllo, que és el que es venia més per als hotels. Na Montserrat recorda com ella i la seva germana Dolors de jovenetes ajudaven el pare i portaven el pa a molts establiments: el restaurant Bahía i els hotels Àncora, Avenida, Casa Blanca, Zügel, Rovira –aquest en gastava tant que feien anar els treballadors a buscar-lo a casa–, la posada M. Àngela, i d'altres. També recorda com la gent anava a fiar, i la llargada de les llibretes de fiar del seu pare.**

**El boom turístic va ser tan gran que tot va canviar. La demanda augmentava i en Ramon va comprar una màquina de fer pa de la marca Requena, vinguda de València. El pa rodava i es coïa. Era molt maca i tothom la venia a veure. Tot i així, no donava l'abast, fins al punt que als anys seixanta els quatre forns locals –ells, Can Niceto, Can Soms i l'oncle Pepito Aragay Ros– per donar resposta a les noves necessitats van decidir unir esforços i fundar la Panificadora, a on van portar aquella màquina i en van comprar d'altres. Allà ho van perdre tot, recorda na Montserrat; a partir de llavors, ja res no va ser igual**

# En Lluís Pons, de Can Llenç

**Clara Julià** > TEXT // **Josep Burset** > FOTOGRAFIA

Si algú passa a la vora del camí Nou de Colomers, molt probablement sentirà la flaire de pa que desprèn la fleca artesana de Can Llenç. El forn porta el nom del pare de Lluís Pons (Colomers, 1951), Llenç Pons, qui va fer construir la casa i l'obrador que avui regenta el seu net. Una afició, la de ser forners, que ha passat de pares a fills i que actualment du a terme la quarta generació d'aquesta família. Lluís Pons traspua calma. Vestit amb texans, camisa i jersei, resta assegut relaxadament en una cadira al costat de la sala on hi ha el forn. Aquell forn de més de 6 metres de fondària que, tot i tenir una porta petita, sobta per la seva gran profunditat. Allà hi ha fornejat pa durant més de quatre dècades i ara mira com és el seu fill, que també es diu Lluís Pons, qui segueix el negoci. Un negoci que ve originàriament de Vilopriu i del pare d'en Llenç Pons, que en la seva època anava a repartir amb carro de tan grossos que es feien els pans.

Això de fer de flequer és una cosa que Pons ha viscut des de ben petit. S'hi va mimetitzar tant, mentre creixia, que amb prou feines sabria dir en quin moment es va convertir en el seu ofici. Les coques i els pans de colze –pans rodons que s'anomenen així perquè s'amassen amb el colze– eren l'especialitat de Pons, que explica deixant entreveure un somriure que era un forner atípic perquè el pa a Can Llenç sortia a les onze del matí: «Això no és una ciutat i la gent ve més tard», justifica. Mentre compaginava l'ofici de flequer amb el de pagès, quan anava amb el tractor amunt i avall, Pons va aprendre que de dies festius no n'hi havia gaires i allò de posar-se malalt no podia passar pràcticament mai. Això sí, amb el pas del temps, els diumenges i els vermells del calendari la fleca quedava tancada.

A Can Llenç en Lluís Pons ho feia tot i tot sol: des de preparar la massa fins a atendre els clients. Darrere l'auster taulell, presidit per una balança Arisó, no s'hi estava mai quiet perquè sempre tenia alguna cosa a fer, i la calor d'estar tantes hores davant el forn se l'acabava empassant sense remugar. Això sí, tants i tants anys exercint aquest ofici, a Can Llenç han vist com la gent abans comprava un quilo de pa, i ara compra un pa de quilo. De fet, la família encara recorda com s'utilitzava la torna per fer els talls necessaris fins a assegurar que el rodó pesés el que deia el seu nom. Amb el pas dels anys Pons també ha viscut moltes generacions de veïns i veïnes que s'han fet grans; als més menuts ja gairebé no els coneix si no són coetanis dels seus dos nets. I una cosa que assegura que ha canviat és que la gent avui no es fixa tant en el preu com abans, perquè aleshores si s'apujava una pesseta, la queixa era immediata. Després d'una vida cremant feixines de pi i removent els pans dins el forn, Pons va veure com el seu fill també s'apassionava per aquesta professió fins al punt de deixar la feina de comptable per dedicar-se a fer de flequer. Una generació més que s'afegia a la nissaga. De fet, pare i fill van treballar conjuntament durant dos o tres anys, fins que el pare va decidir jubilar-se. Ell reconeix que no han tingut mai cap problema perquè el fill «sempre fa el que vol». Un esquerrà i l'altre dretà, fan el pa de la mateixa manera però cadascú a la seva. I, tot i que estigui jubilat, en Lluís pare no falta mai a la seva cita diària amb el fill: ambdós es troben a Can Llenç a les set del matí per esmorzar un tros de pa acabat de fer i ben sucat amb tomàquet, això sí, sense posar-hi mai sal perquè el pa ja en porta.

Qui sap si en un futur algun dels menuts de la família s'afegirà a la llista de Pons que s'han dedicat a l'artesania del pa. Sigui com sigui, a Lluís Pons li brillen els ulls en explicar que quan va a recollir en Jan, el seu net, de l'escola, aquest li pregunta sovint: «Com ha anat avui el pa, avi?»

# Forn Marull, tradició i innovació

Oriol Puig > TEXT

El fum del forn de llenya del Forn Marull acompanya Parlavà des de fa dècades. Del seu obrador en surt la flaire inconfusible de vida acabada de fer. El seu pa va ser durant anys i per a moltes famílies un element bàsic de la dieta. Quan van irrompre a supermercats, gasolineres i bars els pans industrials sense ànima, va ser quan vam valorar de veritat l'olor, la textura, el so cruixent del que teníem al costat de casa. Potser no el valoràvem prou, perquè el teníem tan a prop com l'aigua que sortia de l'aixeta o el plat que sempre hi havia a taula a l'hora de dinar o sopar. Davant el pa impostor que ens venen a granel a preu de ganga, el Forn Marull reivindica la feina de l'artesà. La història del negoci es remunta a l'any 1956, quan Josep Marull Serrats decidí tirar endavant el negoci on havia fet d'aprenent al costat del forner Narcís Combis Entressera. Al principi, quan acabava de fer el pa del dia, en Josep l'anava a repartir pels pobles del voltant amb un carro.

De mica en mica, el negoci va anar creixent i part de la feina es va modernitzar amb la instal·lació d'una màquina de pastar, però sempre es va mantenir el forn de llenya com a senya d'identitat. També es van anar diversificant els productes que s'elaboraven així com els que es comercialitzaven a la botiga oberta al carrer de la Mosca, just al costat de l'obrador i en una part dels baixos del seu domicili. A la botiga atenia Consol Salvà, dona de Josep Marull. Al cap d'uns anys, Josep Marull Salvà, fill del fundador, va entrar al negoci familiar. Més tard també s'hi incorporaria la seva dona, Dolors Feixas. Va ser en aquesta època que es van començar a elaborar nous productes de brioixeria, i així van arribar nous clients.

Eduard Marull representa la tercera generació de l'empresa i actualment està al capdavant del negoci. A la tradició familiar, hi suma una sòlida formació en l'àmbit de la fleca i, sobretot, de la pastisseria. Va començar a estudiar a l'Escola de Flequers de Sabadell, on va coincidir amb Manel Cortès, Josep Pascual i Xavier Ramon, referents de la fleca actual. Després va iniciar la seva formació a l'Escola de Pastisseria de Barcelona (EPGB), a l'aula Candy Cash Formació i a l'Aula Chocovic.

«Al començament estava mal vist que el flequer fes pastisseria. Quan estudiava pastisseria a Barcelona, tots els meus companys venien de família de pastissers, i semblava que un flequer fent pastissos era un intrús. Afortunadament, això ha canviat molt», explica Eduard Marull.

Des del Forn Marull participen activament amb Flequers Artesans per reivindicar el valor de l'ofici. Un dels projectes de què formen part, també al costat de l'IRTA i d'alguns pagesos, és el d'És Farina de Girona. L'objectiu és fer un pa de la millor qualitat, basat en pràctiques agronòmiques de producció integrada amb varietats de blat cultivades al territori gironí. D'aquest projecte, a més, en va sorgir l'anomenat Pa de la Tramuntana, elaborat amb blat cultivat exclusivament entorn del Parc dels Aiguamolls de l'Empordà. «Projectes com aquest, que han estat un èxit, ajuden a reivindicar l'ofici de pagesos i artesans alimentaris», diu Marull. A banda de trobar els seus productes als seus punts de venda, Marull també elabora algunes especialitats per a l'hostaleria, «sobretot brioixos de mantega i coques de vidre 100 % d'aigua precuites que després ells es torren.»

Als anys noranta, el Forn Marull va incorporar punts de venda a Flaçà i la Bisbal d'Empordà. Després, va decidir traslladar la botiga de Parlavà a una nova ubicació, també al costat de l'obrador, però a peu de la carretera que uneix Parlavà i Rupià. També va suposar un canvi de model, ja que incorporava un petit bar que s'ha convertit en punt de trobada.

Tot i que el negoci funciona, Marull no preveu créixer més: «Em sento còmode amb el que tenim, i créixer implicaria haver de buscar un espai nou per a l'obrador, i també seria complicat pel tema del personal: costa trobar operaris qualificats, i als cursos de flequer i pastisser de l'Escola d'Hostaleria cada cop hi ha menys demanda»

L'Eduard Marull, a l'obrador del forn, amb el seu pare, Josep, que va morir fa pocs anys. Al detall, l'Eduard en un camp del projecte És Farina de Girona // PROCEDÈNCIA: Arxiu Eduard Marull.

# 13è Premi de Recerca Local
## Jordi Comas

*2024*
*Biblioteca Mercè Rodoreda*
*Castell d'Aro · Platja d'Aro · S'Agaró*

Projecte inèdit d'investigació sobre el municipi
Participació individual o col·lectiva
Dotació: 4.500 euros
Termini: 2 de setembre de 2024

BIBLIOTECA
Mercè Rodoreda

Biblioteques Públiques de Catalunya

# PATRIMONI


ARQUEOLOGIA
**El castell de Montagut** 98 **JOAN LLINÀS I POL** [Sils, 1966. Arqueòleg]

ARQUITECTURA
**El defora** 100 **OLGA MUÑOZ** [Girona, 1970. Arquitecta]

HISTÒRIA
**El malcontent Narcís Abres** 102 **JOSEP CLARA** [Girona, 1949. Historiador]

ART
**Terrisseria Sala, ollaires de la Bisbal** 104 **XAVIER ROCAS GUTIÉRREZ** [Palafrugell, 1964. Arqueòleg i museòleg]

VELLES BOTIGUES
**Ferreteria Cateura, de Palamós** 106 **SÍLVIA COMAS** [Llagostera, 1988. Periodista]

**Peus de porc amb salsafins preparats per la Rosa M. Barnés.**
FOTO: Joaquim Carreras.


GASTRONOMIA
**Peus de porc amb salsafins** 108 **SALVADOR GARCIA-ARBÓS** [Besalú, 1962. Periodista]

FAUNA
**La xibeca, la bruixa blanca de la nit** 110 **JOSEP M. BAS LAY** [Girona, 1969. Doctor en Biologia; Professor Agregat a la UdG]

FLORA
**L'aloc** 112 **NÚRIA TERRIS** [Cassà de la Selva, 1959. Química]
**XAVIER VIÑAS** [Cassà de la Selva, 1959. Botànic]

PLANTES I REMEIS
**Cures del mas Solei de Torroella** 114 **ANNA M. OLIVA** [Torroella de Montgrí, 1966. Bióloga]

**PATRIMONI ARQUEOLOGIA**

# El castell de Montagut

LES EXCAVACIONS ARQUEOLÒGIQUES ESTAN DEIXANT AL DESCOBERT LES PRINCIPALS ESTANCES D'AQUEST CASTELL MEDIEVAL ENFILAT AL CAPDAMUNT DE L'ARDENYA

**Joan Llinàs i Pol** > TEXT I FOTOGRAFIA

Montagut, amb 501 metres, és el segon cim més alt de l'Ardenya. Gaudeix d'un domini visual excel·lent, ja que pel nord ateny el pla de la Selva i pel sud vigila la Vallpresona, que davalla cap a Salionç. L'Ardenya s'estén als seus peus i s'estira fins a les Gavarres i el mar. A l'altra banda, emmarquen el paisatge les Guilleries i el Montseny, i més lluny despunten els Pirineus. Si el dia és clar, podem endevinar, a ponent, la silueta de Montserrat. Amb aquest entorn, no és estrany que esdevingués a l'edat mitjana un bon indret per dreçar-hi un punt de vigilància que amb el temps s'acabaria convertint en un castell.

Fa uns anys, davant l'evidència de restes de murs entre el bosc i el rocam, va sorgir la hipòtesi de l'existència al segle X d'una fortalesa en aquest indret, quan no es coneixia encara com a Montagut sinó com «la muntanya dita Tossa o el Far», tal com s'esmenta a les afrontacions dels alous de Solius del 919 i de Tossa del 966.

La primera referència documental del castell de Montagut, que era termenat i amb jurisdicció pròpia, no la trobem fins el 1284, quan el cavaller llagosterenc Berenguer Ros el vengué en franc alou a Bernat, senyor de Peratallada, Cruïlles i Begur, amb tots els seus masos, terres, possessions i drets, per 1.000 sous barcelonesos. Després, el 1330, Gilabert de Cruïlles, sagristà major de la seu gironina i germà de Bernat (mort el 1325), el va vendre a Ot de Montcada, a qui Jaume II havia donat la senyoria de Llagostera el 1324.

**La torre.** El 2021 l'Ajuntament de Llagostera va endegar el procés de recuperació del monument, que és Bé Cultural d'Interès Nacional. L'objectiu era la seva documentació arqueològica per aplicar-hi després un projecte de consolidació, restauració i museïtzació. Les excavacions –coordinades des de l'Arxiu Municipal de Llagostera per Marta Albà i Marta Genoher, adjudicades a l'empresa Atri Cultura i Patrimoni, SLU i dirigides per qui signa aquest article– han deixat al descobert, després de quatre campanyes anuals, les estances principals del castell.

Prèviament als treballs, s'endevinava l'existència d'una torre circular i d'un tram proper de muralla. Es començà per l'excavació de la torre, que va resultar ser una construcció de planta circular feta de pedres lligades amb morter de calç, amb un diàmetre d'entre 5,60 i 5,70 metres, unes parets

**A l'esquerra, el recinte de la sala durant l'excavació del 2023. A la dreta, vista del castell des de l'oest; es pot apreciar la sala i l'esperó on es dreça la torre amb l'escala d'accés.**

d'un metre de gruix i conservada en una altura d'entre 1,20 i 2,30 metres. Es va poder constatar com aquesta torre era la construcció més antiga del conjunt i que ja es trobava en funcionament al segle X, quan encara no s'havien bastit la resta d'estances del castell. Se certificava així l'existència d'un punt de vigilància fortificat d'època altmedieval al cim de Montagut.

**La sala.** A partir del segle XI, amb la feudalització, moltes torres de guaita es van convertir en castells termenats i van adquirir funcions administratives, fiscals, judicials i residencials. Això és el que va passar també a Montagut.

El pany de muralla que es veia prop de la torre fou l'objectiu següent de les excavacions. Era una estructura important, que en algun punt assolia els 4,5 metres d'altura. S'hi apreciava un rengle de nou espitlleres i dos forats de desguàs, i en bona part estava sepultada sota un enderroc format per una gran quantitat de pedres i fragments de paviment ensorrats. L'extracció d'aquest enderroc va permetre acabar de descobrir no tan sols el pany de muralla, sinó també tot el perímetre de la construcció de la qual formava part.

Era un recinte quasi rectangular, de 14,45 per 6,30 metres, bastit al replà que hi ha al nord i a redós de la torre. Al seu interior, no s'hi van documentar subdivisions, i hi destacaven els basaments dels dos grans arcs que sostenien el sostre. Era per tant una gran sala, aquell espai polivalent propi de molts castells on es feia part de la vida diària i quotidiana.

S'accedia a aquesta sala des de l'exterior pel costat est a través d'una porta de la qual s'han conservat el llindar i part dels brancals, de carreus monolítics. Una altra porta s'ubicava al mur sud i, a causa del desnivell, s'hi accedia mitjançant una escala de pedra de cinc graons.

Aquesta segona porta donava pas a un espai, mal conegut perquè que hi ha una antena de telecomunicacions i una caseta, i quasi no s'hi ha pogut intervenir. Ubicat a ponent i als peus de la torre, des d'aquest espai s'accedia a una altra escala, que permetia pujar tant a la pròpia torre com a l'espai –avui perdut– que hi havia damunt de la sala, i que probablement era un terrat amb merlets i paviment de morter hidràulic. La troballa d'aquesta escala, doncs, va permetre entendre bona part del funcionament intern de la fortificació.

**L'abandó.** Gràcies a les excavacions sabem que el castell es va abandonar cap a mitjan segle XIV. Ho proven la ceràmica de cuina, vidrada i decorada en verd i manganès, pròpia d'aquest moment, trobada entre els estrats d'abandó. La coincidència amb el darrer document conegut que esmenta el castell, de 1345, és total. Segurament hem de posar en relació amb aquest abandó el fet que, arran de l'adquisició de la senyoria de Llagostera per part dels Montcada, es va promocionar el castell ubicat al mateix poble com a centre jurisdiccional en detriment de la vella fortalesa de la muntanya, que ràpidament seria abandonada i mai més objecte de reocupació, tot esperant l'arribada dels arqueòlegs

## Un abocador del segle X

**A l'interior de la torre s'hi va excavar un enderroc format per pedres, terra i fragments de la pavimentació del terrat caiguts sobre el pis inferior. Aquest espai, al qual originalment només es podia accedir des del desaparegut pis superior mitjançant una trapa ja que no tenia porta d'accés directe, es va emprar als segles X i XI com a abocador: entre pedres, cendres, carbons, clapes d'argila cuita i fragments de morter de calç, s'hi va recuperar una gran quantitat de material arqueològic, sobretot ossos, petxines i molta ceràmica. Els ossos eren majoritàriament d'animals destinats al consum –aviram i bestiar oví, boví i porcí– i entre les petxines predominaven especialment les pellerides. La ceràmica presentava un repertori formal propi de l'època: olles i gerres de perfil en 'S', sitres, cassoles i cossis. De manera episòdica, però significativa, cal esmentar l'aparició d'algun fragment vidrat de procedència islàmica, fet poc habitual en els jaciments coetanis de la Catalunya Vella. També van aparèixer alguns objectes singulars, com un petit flabiol d'os treballat, una pedra d'esmolar i un corn de ceràmica, element indispensable en una torre que tenia com a principals funcions la vigilància i l'alerta**

L'interior de la torre.

**PATRIMONI** ART

# Terrisseria Sala, ollaires de la Bisbal

CARLES SALA, EL DARRER CERAMISTA D'AQUESTA NISSAGA, VA SABER RENOVAR LA MANUFACTURA TRADICIONAL CAP A UNA CERÀMICA CONTEMPORÀNIA I D'AUTOR

**Xavier Rocas Gutiérrez** > TEXT

Durant gairebé un any, des de l'1 de juliol de 2023 i fins a finals de juny d'enguany, s'ha pogut visitar al Terracotta Museu de Ceràmica de la Bisbal l'exposició 'Carles Sala. D'oller a artista de la ceràmica'. Aquesta mostra, de producció pròpia, presentava dos àmbits diferenciats: d'una banda, posava la mirada en la nissaga d'ollers Sala –amb una història que es remunta a 175 anys enrere– i en la producció de l'obrador com a exemple paradigmàtic de l'obra de foc bisbalenca. D'altra banda, la segona part estava dedicada a destacar l'obra i la trajectòria de Carles Sala Mitjà, l'últim ceramista d'aquesta família, el qual, a mitjans dels anys setanta del segle XX, gradualment va abandonar la manufactura tradicional d'olles i cassoles cap a una ceràmica molt més personal i d'autor.

**La producció tradicional.** Can Sala va mantenir al llarg de la seva història una continuïtat en la producció de terrissa per a foc, majoritàriament vidrada. Tipològicament, l'olleria manufacturada a l'obrador presenta grans similituds amb aquella tradicional de Breda –els Sala eren oriünds d'aquest municipi–, tant pel que fa al repertori de peces com a les seves formes. Tanmateix, i malgrat aquesta semblança, posseeix uns trets específics, producte dels condicionaments que van imposar les argiles bisbalenques, i per l'evolució gestual de les formes que hi va anar introduint cada membre de l'obrador.

La diversitat de peces manufaturades a l'obrador fou, ja de bon principi, més reduïda respecte d'aquelles que tradicionalment es produïen a Breda a mitjan segle passat. D'una banda, per les particulars limitacions que imposaven les argiles de la Bisbal –menys refractàries que les bredenques– i, de l'altra, per la pròpia demanda, que volia un tipus d'olla i cassola diferent de les fabricades d'habitud en el centre ollaire selvatà. Davant d'aquestes exigències, la producció de can Sala es basarà en les formes més bàsiques: cassoles i cassoles del país –planes i fondes–, cassoles de rostir, les de *relleno*, la basca i els sops, les olles altes i xates, les olles marselleses i els tupins, a més d'altres peces especials, com ara les plates de canelons o les torradores de castanyes.

El gran avantatge que presenta l'olleria de can Sala respecte a d'altres produccions, tant aquelles modelades a torn com aquelles manufacturades per estec, és la qualitat esmerçada en el seu modelatge, tant pel gruix de les parets, molt primes, que en faciliten l'escalfament ràpid, com també pel cuidat acabat exterior, fruit d'un bany d'engalba molt més gras que l'aplicat d'habitud en altres centres. Ben aviat, la qualitat de l'obra fabricada a can Sala atorga a la

**A l'esquerra, personal de l'obrador. Anys 1920** // PROCEDÈNCIA: Arxiu d'imatges Terracotta Museu. **A la dreta, boca del foc de l'antic forn morú de can Sala.** FOTO: Jordi Geli. PROCEDÈNCIA: Arxiu d'imatges Terracotta Museu.

terrisseria una aurèola i una fama que transcendeix el mercat local i comarcal: la capacitat productiva de l'obrador i les bones comunicacions que travessaven la Bisbal van permetre que els seus productes tinguessin una àmplia distribució comercial, tant a nivell de Catalunya com a la resta de la península i, afavorits per la proximitat del port de Palamós, fins i tot l'exportació a ultramar.

**Carles Sala Mitjà.** Carles Sala és una figura transcendent en la història moderna de la ceràmica bisbalenca. Espectador i protagonista privilegiat de la transformació que ha viscut aquesta manufactura durant els darrers cinquanta anys, la seva obra és extensa i de gran categoria. Un home d'esperit sensible i mediterrani, de gran inquietud artística, el qual ha estat responsable d'introduir en la ceràmica tradicional nous elements de forma i color que, en el seu moment, van aconseguir renovar-la cap a una ceràmica més d'autor, considerada com a objecte d'art.

En paral·lel a la seva pròpia trajectòria vital, la ceràmica de Carles Sala ha esdevingut un fluir incessant, creada amb absoluta llibertat i lligada a un fort compromís i dedicació envers l'ofici. Tot i que establert a la Bisbal, els viatges i les estades a l'estranger han estat una constant; experiències vitals d'aprenentatge personal i tècnic on s'ha amarat de cultures i maneres de fer –especialment la japonesa– que han quedat reflectides en la seva producció.

Sobri i detallista, Sala s'ha valgut més de la qualitat dels materials i no tant dels recursos estrictament decoratius, fruit d'una investigació constant i d'un coneixement profund del procés tècnic. El seu domini total dels colors, amb els quals ha aconseguit resultats sorprenents, l'exploració esteticista de la matèria, la tècnica emprada i, finalment, un acabat impecable, han estat –i són encara– les seves principals senyes d'identitat.

Home d'esperit sensible i tarannà generós, al llarg de la seva carrera no ha dubtat a posar-se en disposició d'interactuar amb altres artistes, amb els quals ha tingut l'oportunitat d'expressar-se de maneres noves i sorprenents. L'exemple més brillant d'aquestes col·laboracions fou, sens dubte, l'aliança creativa amb Modest Cuixart, amb qui establí, a principis dels anys vuitanta del segle XX, un fructífer lligam artístic i personal. L'experiència de treball dels dos artistes fou positiva i esperonadora. Entre ells es constituí ben aviat sintonia, respecte i admiració mútua.

La col·laboració Cuixart i Sala durà uns tres anys intensíssims, treballant d'igual a igual, on cadascú aportà el seu art i la seva experiència. L'obra resultant d'aquest binomi artístic –ceràmiques i escultures diverses, formes estranyes, màgiques, ingènues, surrealistes– conforma una col·lecció d'unes 300 peces diferents que agermanen els diferents valors formals amb la diversitat d'elements materials, en una conjunció on el més primigeni, com la terra i l'argila, i el més noble, com els materials preciosos, troben un punt d'encontre i de fusió. Ceràmiques que semblen sortir dels quadres del pintor, amb els seus signes d'identitat, convertides en matèria i mitjà d'expressió gràcies a un gran impuls creatiu compartit, on el treball delicat de la matèria i el tractament magistral de brillants i mats, factors tan característics de l'obra de Sala, es combinen amb l'immens cabal de fantasia creadora de Cuixart, tantes vegades palès al llarg de la seva dilatada trajectòria pictòrica.

**A l'esquerra, en Carles Sala traginant una post plena de peces per assecar-les al sol. Any 1981** // FOTO: Jean Roig. PROCEDÈNCIA: Arxiu d'imatges Terracotta Museu. **A la dreta, en Sala i en Modest Cuixart posant per al fotògraf. Any 1983** // PROCEDÈNCIA: Arxiu d'imatges Terracotta Museu. **Al detall, dues obres de Carles Sala: gerro (1978) i càntir de la col·lecció 'Espinelves' (1983)** // FOTOS: Jordi Geli. PROCEDÈNCIA: Arxiu d'imatges Terracotta Museu.

**Un pastor amb el ramat d'ovelles a Sant Cebrià de Lladó, els Metges, al centre del massís de les Gavarres. Dècada de 1930.**
FOTO: Valentí Fargnoli. PROCEDÈNCIA: Ajuntament de Girona. CRDI (Valentí Fargnoli Iannetta).

## PROPER DOSSIER
# PASTORS I TRANSHUMÀNCIA

ELS PASTORS, ELS SEUS GOSSOS, ELS RAMATS DE BESTIAR, LES BARRAQUES, LES VIES PECUÀRIES, LA RECERCA DE LES MILLORS PASTURES... A PUNT D'ACABAR EL PRIMER QUART DEL SEGLE XXI, L'ESCASSETAT D'AIGUA, L'OCUPACIÓ DE LES RUTES PER ON TRANSITAVEN ELS ANIMALS I LA PROGRESSIVA MECANITZACIÓ I ESTABULACIÓ A LES GRANGES PROVOQUEN QUE LA FEINA DE PASTOR TENDEIXI A DECRÉIXER; PER AIXÒ VOLEM POSAR LA MIRADA EN AQUEST OFICI ANTIQUÍSSIM QUE REQUEREIX UN GRAN CONEIXEMENT DEL TERRENY I DE LES NECESSITATS DEL RAMAT; RECORDAREM COM ES TREBALLAVA ABANS I PARLAREM AMB PASTORS D'ARA, OBLIGATS A ASSUMIR GESTIONS BUROCRÀTIQUES MENTRE PERSEVEREN EN UNA ACTIVITAT ESTRETAMENT RELACIONADA AMB LA CONSERVACIÓ DE LA NATURA.

## A PARTIR DEL 20 DE DESEMBRE DE 2024, A LA VENDA EL **NÚMERO 46**

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

PREMIS
LES GAVARRES
2024

Des de l'any 2001, el Consorci de les Gavarres organitza els Premis Les Gavarres formats pel Premi Joan Xirgo, pel Assumpta Fabré Dachs i pel Cirera d'Arboç.

**XXVIII PREMI CIRERA D'ARBOÇ**
A una trajectòria vital d'accions a favor de les Gavarres.

**V PREMI ASSUMPTA FABRÉ DACHS**
Al millor treball de recerca de Batxillerat dedicat a les Gavarres.

**XXXIV PREMI JOAN XIRGO**
A la millor proposta de projecte inèdit sobre les Gavarres.

**Convocatòria oberta fins al 16 de setembre.**
Més informació a www.gavarres.cat

Organitza Diputació de Girona

Patrocinen Generalitat de Catalunya · Consell Comarcal del Gironès · Universitat de Girona Campus Patrimoni Cultural i Natural

# De l'arbre al tap

## Diferents visites i tallers al voltant de la pela del suro a Cassà de la Selva i a Palafrugell

**PROGRAMA**
Demostracions de pela a bosc, esmorzars, tallers, excursions i tastos de vins.

**Del 22 de juny al 21 de juliol**
Dissabtes i diumenges alternatius a Cassà de la Selva i a Palafrugell.

**PREU**
El preu varia segons l'activitat.

**MÉS INFORMACIÓ**
www.gavarres.cat - 972 643 695 i www.museudelsuro.cat - 972 307 825

ORGANITZA Diputació de Girona

COL·LABORA

www.turismegirones.cat/catalegs

@turismegirones