

**CONVERSA**

ANTONIO PALACÍN

UN EMPRESARI
I EMPRENEDOR QUE
VA SER ALCALDE DE
LA VALL DE BOÍ
DURANT 22 ANYS

PRIMERS RELLEUS

FERRAN RELLA

ENTITAT

ASSOCIACIÓ
ESCUNÇ

ENTREVISTA

XAVI GINER
I DANI POY

RETRAT DE FAMÍLIA

ELS PORTET,
DE LA POBLA
DE SEGUR

PERFILS

ENRIC CERVÓS
M. ÀNGELS ROS

PATRIMONI

EL XALET
DE BONAIGUÀ
HUMANS I LLOPS
A LA CONCA
DE TREMP
REIS EUROPEUS
A L'ARAN
LA DONA A LA
VALL DE BOÍ
LES PAPALLONES
DE LES VALL
D'ÀNEU

A PEU

EL TUC DE
MOLIÈRES

DOSSIER

FONDES, CAFÈS I TAVERNES

33 PÀGINES DEDICADES A AQUELLS
ESTABLIMENTS ON S'HI MENJAVA,
S'HI BEVIA I S'HI DORMIA,
MOLTS DELS QUALS HAN
ARRIBAT FINS ALS
NOSTRES DIES

**PVP 12€**

Terra Viva

La veu dels Pirineus

"Tornar a fer les coses
com es feien abans"



Diputació de Lleida

La força dels municipis

DIRECCIÓ >

Guillem Lluch Torres
guillem@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE CONTINGUTS >

Lia Pou
garonanogueres@grupgavarres.cat

REDACCIÓ >

Telèfon 972 46 29 29
garonanogueres@grupgavarres.cat

COL·LABORACIONS >

Dario Albert
Alba Alegret Escalles
Claudio Aventin-Boya
Meritxell Bellera Francès
Leo Canut Cuberes
Núria Castells
Jordi Castilló Carretero
Josep Clara
Carme Escalles
Lorena Farràs Pérez
Manel Figuera
Noemí Fortón
Laura Fuses
Tomàs García Espot
Anna Geli
Miquel Gordó Pérez
Roger Gras
Eva Lluich Segarra
Marta Lluich Segarra
Rosendo Manríquez Manrique
Gorka Martínez
Manu Moga Rella
Eva Perisé
Jordi Però Enjaume
Àngel del Pozo
Raül Prunell Holgado
Gerard Raimat
Ferran Rella
Lara Ribas
Francesc Rodríguez Ambel
Pau Rovira
Jordi Suñils Subirà
Felipe Valladares

EDICIÓ DE TEXTOS >

Sara Borrell

IMPRESSIÓ > Rotimpres

DISTRIBUCIÓ >

Grup Gavarres (972 46 29 29)
gestió@grupgavarres.cat

ISSN > 2696-8479

eg

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

COORDINACIÓ DE PROJECTES >

Dolors Roset
dolors@grupgavarres.cat

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >

Jon Giere
Mònica Sala Ametller
garonanogueres@grupgavarres.cat

COMUNICACIÓ >

Lia Pou
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >

Jaume Carbó
gestio@grupgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >

subscripcions@grupgavarres.cat

ALTRES PUBLICACIONS >

gavarres@grupgavarres.cat
garrotxes@grupgavarres.cat
alberes@grupgavarres.cat
cadipetraforca@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >



FOTO DE PORTADA
REALITZADA A CASA
RURAL CASA LEONARDO
DE SENTERADA. AUTOR:
FELIPE VALLADARES.

SUMARI

4-5 PRIMERS RELLEUS

Aprenentatge natural

FERRAN RELLA (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)

6-10 ACTUALITAT

ENTITAT / ENTREVISTA / REPORTATGE / PUBLICACIONS

12-17 CONVERSA

Antonio Palacín

GUILLEM LLUCH TORRES (TEXT) // ROGER GRAS (FOTOGRAFIA)

18-22 RETRAT DE FAMÍLIA

Els Portet, de la Pobla de Segur

ALBA ALEGRET ESCALES (TEXT) // JORDI PERÓ ENJAUME (FOTOGRAFIA)

24-27 PERFILS

Enric Cervós / Maria Àngels Ros Prat

CARME ESCALES / ANNA GELI (TEXT)
CARME ESCALES / GORKA MARTÍNEZ (FOTOGRAFIA)

29-61 DOSSIER

Fondes, cafès i tavernes

GUILLEM LLUCH TORRES (COORDINACIÓ)

62-71 PATRIMONI

ARQUITECTURA / ETNOLOGIA / HISTÒRIA / FAUNA

72-73 A PEU

El tuc de Molières

MANEL FIGUERA (TEXT I FOTOGRAFIA)



Porró de vi.

FOTO: Felipe Valladares.

conversa

AMB ANTONIO DE CUNILLA, DE LA VALL DE BOÍ > L'ANTONIO PALACÍN FARRERO VA NÉIXER A CASA CUNILLA DE BARRUERA EL 18 DE MAIG DE 1930. FILL DEL MARCELINO I LA CONCEPCIÓ, I AMB DUES GERMANES, LA CARME I LA MARIA, ES VA DEDICAR DES DE BEN JOVE A L'OFICI FAMILIAR: LA RAMADERIA. EL SEU CARÀCTER EMPRENEDOR, PERÒ, EL VA DUR AL NEGOCI DE LA FUSTA. A MÉS, TOT I QUE ELL NO VOLIA SER-HO, EL VAN DESIGNAR ALCALDE DE LA VALL DE BOÍ EN PLE FRANQUISME I VA ESTAR-S'HI DURANT 22 ANYS, FINS A LES SEGONES ELECCIONS DEMOCRÀTIQUES.

GUILLEM LLUCH TORRES > TEXT
ROGER GRAS > FOTOGRAFIA

Antonio Palacín

Les vivències i anècdotes d'Antonio Palacín donarien per omplir una revista sencera, i és que després de més de tres hores de conversa, la seva memòria privilegiada, a les portes dels 93 anys, no deixa d'evocar records. Conversem a la cuina de la Comella, la casa que es van fer poc després de casar-se amb la Teresa Farré, de ca d'Escardet de Barruera. Ella i els dos fills, el Lluís i l'Albert, també ens acompanyen. Tot i que han sentit moltes vegades les històries que explica l'Antonio, ells tampoc desaprofiten l'ocasió de tornar-ne a gaudir.

—Quan va començar la Guerra Civil teníeu sis anys. En conserveu alguns records?

—«Sí. De fet, recordo quan hi havia els *rois*, que havien fet coses fortes. Als que teníem ovelles ens feien donar un *cupo*. Aquí van muntar un batallonet en una casa, amb 50 o 60 soldats, però no hi va *ser follón*. Hi va *ser més follón* amb els maquis, que estaven al bosc de Durro i baixaven a *repostar*

a Barruera, però la teca la passaven per la Vall d'Aran, perquè aquí compraven poca cosa. Coneixien el territori, perquè agafaven les dreceres. Llavors sí que hi va haver trets. Els *rois* estaven contra les esglésies i capellans i aquí es van cremar sants petits, els grossos van desaparèixer. Després, es va canviar la moneda i va ser un cop fort, perquè no hi *era* diners. Quan van venir els nacionals van dir una missa molt gran en un camp, on va anar molta gent, i llavors van tornar a sortir tots els capellans que *eren* estat amagats... Mira si n'èrem, d'innocents, que jo i un altre xaval del poble, un dia que *érem* anat a pescar, ens vam creuar uns milicians que ens van dir per què volíem les truites i van aprofitar per preguntar-nos a on teníem el capellà. Nosaltres els ho vam dir, i van dir que l'endemà anirien a buscar-lo. Després, a casa, no ens atrevíem a dir-ho, i quan ho vam explicar, van córrer a avisar la família que el tenien i el van canviar de lloc, tot i que per sort no el van anar a buscar.»

GUILLEM LLUCH TORRES. Barcelona, 1986. Periodista
ROGER GRAS. Barcelona, 1985. Guia acompanyant de muntanya



—Fins quan vau anar a estudi?

—«Vaig anar fins als dotze anys a Barruera. Després, com que teníem parents a Os de Balaguer, vaig anar un hivern als frares de les Avellanes, als Maristes, i vaig fer dos anys més als Maristes de Lleida, on vaig fer primer i segon de Comerç.»

—A què us vau dedicar quan vau acabar d'estudiar?

—«La meua il·lusió era la ramaderia, les ovelles, i quan tenia quinze anys el meu pare i un altre de Cardet, amb qui anaven junts amb el bestiar a Grealó, una finca entre Artesa de Lleida i Puigvert de Lleida, van comprar 500 corders i va ser el primer any que vaig baixar a la cabanera. Recordo que vam sopar una nit a una masia, el forn de l'Anastasi, prop d'Alpicat, on ens van donar un amanit boníssim, amb vinagre de casa, verdura, que a mi no m'agradava, i de tercer un moixonet. No tenien ni llum, sopàvem allà fora amb un *candil* i vam dormir a la paller. A Grealó hi vam por-

tar el bestiar durant uns vint anys. Primer em feien fer de regatxo, que volia dir que avui anava amb un i demà amb un altre, perquè érem una companyia de set o vuit pastors, però a mi no m'agradava *guaire*. Als disset o divuit ja vaig començar a agafar un ramat i recordo que baixàvem per Tots Sants i pujàvem cap al 20 de maig. Entre el de Cardet i nosaltres fèiem uns 1.300 o 1.400 caps de bestiar i amb tots els de la vall potser hi *eren* uns 2.500.»

—Quants dies estàveu caminant?

—«Passàvem vuit dies de cabanera i *érem* d'anar amb unes guies que ens feia un veterinari de Lleida, amb les dades del bestiar. La cabanera l'agafàvem a Tamarit i per pujar *érem* d'entrar a l'Aragó. En aquella època, Catalunya i l'Aragó estaven intervinguts, per l'estraperlo, i no es podia passar mercaderia d'una banda a l'altra. Un cop, la Guàrdia Civil, a Camporrells, ens va venir i ens van dir que *érem* robat el



El Miquel Portet, el fill petit, i l'Àngel davant d'unes botes del celler.

retrat de família

ELS PORTET BOIXAREU I PORTET BASTIDA, DE LA POBLA DE SEGUR > RATAFIA, TRADICIÓ I CULTURA POPULAR S'UNEIXEN A LA FÀBRICA DE LICORS PORTET DE LA POBLA DE SEGUR, UN ESPAI EN QUÈ ES FABRIQUEN LICORS DES DE FA MÉS DE 140 ANYS. LA FAMÍLIA PORTET ÉS AL CAPDAVANT DEL NEGOCI DES DE FA UNA SETANTENA D'ANYS I, DURANT AQUESTES SET DÈCADES, S'HA CONVERTIT EN UN REFERENT DELS LICORS DEL PIRINEU AMB EL SEU PRODUCTE PER EXCEL·LÈNCIA, LA RATAFIA DELS RAIERS.

ALBA ALEGRET ESCALES > TEXT
JORDI PERÓ ENJAUME > FOTOGRAFIA

Ratafia i ofici

Just una setmana després que els Raiers hagin sigut declarats Patrimoni Immaterial de la Humanitat, ens trobem amb l'Àngel Portet, propietari, juntament amb el seu germà Carlos, de la fàbrica de licors Portet de la Poble de Segur. Ens rep amb un somriure d'orella a orella, content que la festa que dona nom al producte estrella de la casa sigui Patrimoni de la Humanitat; feliç pel reconeixement a l'antic ofici de raier que forma part de la família: el padrí de l'Àngel n'era; també pel reconeixement a la feina ben feta en la diada de rememoració de l'antic ofici, festa en què la família Portet ha tingut un paper rellevant. La Ratafia dels Raiers és el licor emblema de la fàbrica, una ratafia que l'avi Joan va registrar l'any 1964, lluny encara dels reconeixements nacionals i internacionals de la festa i de la popularitat de la ratafia com a licor de país.

Avui la coneixem com a fàbrica de licors Portet, però la història del ne-

goci comença amb un altre nom: Cal Col·lector. Era principis de l'any 1880 quan els germans Ribera i Samsó, nascuts a Conques, van arribar a la Poble de Segur i van instal·lar-hi una petita destil·leria, aprofitant la força hidràulica gratuïta del riu Flamisell, en què aviat van començar a elaborar aiguardents i licors dolços. Anys després, els tres germans de Conques van casar-se amb tres mosses de la Poble, les filles del propietari del cafè de la Unión i, junts, van obrir un local destinat a vendre productes comercialitzats amb el nom de Borrell i Ribera. «És espectacular que a finals del segle XIX el nom de les dones passés al davant a les etiquetes», explica l'Àngel, com a curiositat dels inicis de la fàbrica.

L'Àngel ens explica també que els germans Ribera elaboraven, sobretot, aiguardent a granel i alguns licors, una ratafia, un licor estomacal, l'anís del ferrocarril i

la Crema imperial, qualificada per un químic i doctor en farmàcia de Barcelona com «*un licor muy útil para los que padecen del estómago, cuyas digestiones sean difíciles o laboriosas. A cuyo efecto se puede tomar una copita después de las comidas*». Amb els anys, el negoci es converteix en un referent als Pallars i la Val d'Aran i amplia la destil·leria i el nombre de treballadors. Un d'aquests treballadors era Joan Portet Mir, que va arribar a Cal Col·lector l'any 1949 i que només dos anys més tard ja era soci del negoci.

L'avi Joan revoluciona el negoci. El Joan, finalment, va adquirir el negoci i l'edifici dels germans de Conques.

Així doncs, a mitjan segle XX el cognom Portet encapçalava ja les etiquetes dels diversos licors que es feien a la fàbrica: *Ginebra seca*, *Anís superfino*, *Crema de huevo* i el *Gran estomacal*. Tot i això, l'avi Joan era un home inquiet que,



ALBA ALEGRET ESCALES. La Poble de Segur, 1990. Periodista
JORDI PERÓ ENJAUME. Tremp, 1967. Fotograf



DOSSIER

FONDES, CAFÈS I TAVERNES

GUILLEM LLUCH TORRES > COORDINACIÓ

Bon jaç i bona taula	30	GUILLEM LLUCH TORRES [Barcelona, 1986. Periodista]
Història de sotracs i remuntades	32	DARÍO ALBERT [Guàrdia de Noguera, 1993. Tècnic de Cultura]
Els cafès de Salàs	34	TOMÀS GARCIA ESPOT [Salàs de Pallars, 1998. Periodista]
Molt més que un cafè	36	LORENA FARRÀS PÉREZ [Isona, 1984. Periodista]
Vestigis d'un passat d'esplendorós	38	MIQUEL GORDÓ PÉREZ [La Pobla de Segur, 1983. Ramader i carnisser]
Cultura amb gust de cafè	40	MERITXELL BELLERA FRANCÈS [Tremp, 1987. Periodista i humanista]
Patrimoni i sostenibilitat	42	ALBA ALEGRET ESCALES [La Pobla de Segur, 1990. Periodista]
Cafès i tavernes a la vall Fosca	44	EVA PERISÉ [Castell-estacó, 1970. Màster en Patrimoni Cultural i Desenvolupament Local. Directora del Museu Hidroelèctric de Capdella]
Una vida darrere la barra	46	EVA LLUVICH SEGARRA [Altron, 1975. Educadora social]
Hostals miserables al segle XVIII	49	JOSEP CLARA [Girona, 1949. Historiador]
La casa del poble	50	LARA RIBAS [Barcelona, 1993. Periodista]
A Alins, fondes amb història	52	CARME ESCALES [Barcelona, 1970. Periodista]
La nit dels nostres temps	54	JORDI SUÏLS SUBIRÀ [El Pont de Suert, 1968. Doctor en Filologia Catalana i professor a la UdL]
Al Pont, parada i fonda	56	NÚRIA CASTELLS [Barcelona, 1967. Periodista i empresària]
Una fonda «amb sentit comú»	58	MANU MOGA RELLA [Vielha, 1985. Periodista]
Cafès aranesos d'ahir i d'avui	60	CLAUDIO AVENTÍN-BOYA [Les, 1970. Guia patrimonial i llicenciat en Geografia i Història]
PERFIL > Víctor Manuel Sabarich	61	LARA RIBAS [Barcelona, 1993. Periodista]



Platet per amanir, a Casa Leonardo.
FOTO: Felipe Valladares.

Bon jaç i bona taula

Guillem Lluch Torres > TEXT

Poques necessitats tan ancestrals hi ha com el menjar, el beure i el dormir. I poques necessitats han propiciat la creació d'uns establiments tan emblemàtics i arrelats a l'imaginari col·lectiu com els hostals, les fondes, els cafès, els bars i les tavernes. De tots ells, justament, en parlem en aquest dossier: dels establiments, dels seus propietaris i de la seva clientela, i també de la seva petita història, de les vivències i anècdotes que han viscut i de la seva evolució.

Quan parlem de cafès emblemàtics, la gent d'Isona i de la Conca Dellà automàticament pensa en el Cafè Modern, un establiment amb molts anys d'història, situat en un dels pocs edificis que es va salvar dels bombardejos franquistes durant la Guerra Civil. Al seu article, la Lorena Farràs ha fet un repàs a aquesta llarga història i n'ha parlat amb alguns dels que l'han regentat al llarg dels anys. I si a Isona és el Modern, a Tremp un dels establiments amb més trajectòria és el Cafè d'Espanya –obert com a Cafè de Gallart. La Meritxell Bellera n'ha parlat amb la família que històricament l'ha regentat i que ara, després d'uns anys de tenir-lo llogat i, posteriorment, tancat, en recuperarà la gestió.

A banda de cafès, en aquest dossier també parlem d'aquells hostals i fondes populars que durant anys han donat jaç a viatgers

i passavolants. A Tremp, un dels que suma més anys d'història és l'hostal la Canonja, tal com recull el Darío Albert en el seu reportatge.

Molts dels que visiten Salàs de Pallars queden enamorats del *salón* que Sisco Farràs i el seu projecte vital al voltant de l'antic comerç i el col·leccionisme han aconseguit preservar. El Cafè Salón va ser, justament, un dels tres cafès que durant anys van animar la vida d'aquest singular poble i que el Tomàs Garcia Esport ha recollit en un altre dels articles d'aquest dossier. Una mica més amunt, a la Pobla de Segur, l'auge hidroelèctric i industrial va fer que, durant força anys, l'oferta de cafès i fondes hi fos abundant. De totes elles, un cafè i una fonda han arribat fins als nostres dies, el Cafè de la Unión i la fonda Fasèrsia, i són aquests establiments els que protagonitzen l'article que ha preparat el Miquel Gordó.

A la cruïlla de camins que és Senterada hi trobem un altre dels allotjaments que no podien faltar en aquest dossier, Casa Leonardo. L'Alba Alegret ha anat a parlar amb les dues dones que encara avui porten el pes d'un dels establiments més singulars d'aquestes contrades. Flamisell amunt, l'Eva Perisé ha anat resseguint aquells cafès, tavernes i cases de menjar que es van anar obrint a la vall Fosca. La construcció de les centrals hidroelèctriques i, en menor mesura, la mineria

Fusta amb formatge i xolís.
FOTO: Felipe Valladares.





van ser dos elements que van tenir un fort impacte en la vall i que van contribuir també a l'obertura de molts d'aquests establiments.

Ja al Pallars Sobirà, la Marta Lluvich ha fet un repàs d'alguns dels cafès més emblemàtics de Sort. Deixant de banda el Pessets, la història del qual vam explicar al Retrat de família del darrer número de la revista, en aquest cas el reportatge s'ha centrat en el Coyote i el Burrella. Hem deixat per a un altre dossier els hotels nascuts ja com a establiments turístics. Tot i això, sí que hi hem inclòs alguns hotels amb orígens populars. És el cas de l'Hotel Víctor, de Rialp, nascut com a casa d'hostes. La Lara Ribas n'ha parlat amb una de les seves ànimes durant dècades, en Víctor Manuel Sabarich.

Dos establiments històrics que tampoc volíem deixar de banda, situats un al davant de l'altre, són l'hostal Montaña i l'hotel Salòria –nascut com a fonda Llesuy– d'Alins. La Carme Escales n'ha parlat amb els seus responsables per aquest dossier. De la vall Ferrera hem saltat a les Valls d'Àneu per parlar de la fonda Agustí, d'Esterri d'Àneu, un dels primers allotjaments de la vila, que ja acollia hostes al segle XIX, i que ha estat un local de referència per a molts habitants de la vall. Per parlar-ne, la Lara Ribas ha anat a trobar a la seva propietària, la Roser Taugís.

Una expedició a la Vall de Boí dirigida per Emili Gandia, responsable dels arrencaments de les pintures romàniques de la vall, va fer parada i fonda a Casa Leonardo de Senterada, l'antiga Posada de José Gallart. Novembre de 1922 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Font Vidal.

Un cop passada la Bonaigua, ens hem aturat a Vielha per parlar de la història de la fonda Serrano. Tal com recull el Manu Moga en el seu reportatge, es tracta d'un dels primers establiments hotelers de l'Aran del segle XX, que ha acabat derivant en l'hotel Riu Nere i en uns apartaments turístics. Encara a Vielha, el Claudio Aventín-Boya ens ha preparat una peça històrica sobre els seus cafès més emblemàtics; un article que, com no podia ser d'altra manera, dedica una bona part a l'únic d'aquells establiments que ha arribat fins als nostres dies, el Café Nuevo. De la capital aranesa saltem a la de l'Alta Ribagorça, el Pont de Suert, on hi

hem centrat dos reportatges. Un d'aquests, dedicat als establiments hotelers més emblemàtics de la localitat, l'ha cuinat la Núria Castells. En el seu article s'ha centrat en el Costa, el Cotori i el Mestre, tots ells hotels, avui, però nascuts com a hostals o fondes. Per altra banda, el Jordi Suïls ha abordat en el seu article els cafès i les tavernes dels anys en què el Pont de Suert bullia per l'auge hidroelèctric. Una història, però, que comença a Malpàs, quan l'arribada de la mineria hi va dur també l'obertura de les primeres tavernes, cantines i sales de ball.

Hem deixat per al final d'aquest recorregut la peça que ha preparat el Josep Clara sobre els hostals miserables que es van trobar l'agrònom i viatger anglès Arthur Young, acompanyat de Maximilià Lazowski, el juliol de l'any 1787, en el viatge que van fer a Catalunya. En el seu cas, més que gaudir-ne, van patir els hostals aranesos i pallaresos on es van aturar. Possiblement, el lector trobarà a faltar alguns establiments o persones mereixedors de sortir en aquest dossier. En alguns casos, perquè han declinat aparèixer-hi; en altres, perquè per manca d'espai no els hem pogut incloure a tots. Malgrat tot, creiem que aquestes pàgines ofereixen una bona visió de conjunt del que han estat i són aquells establiments al voltant dels quals ha girat i encara gira bona part de la vida social dels nostres pobles i viles 🏡

Vestigis d'un passat esplendorós

LA FONDA FASÈRSIA I EL CAFÈ DE LA UNIÓN SÓN DOS LOCALS EMBLEMÀTICS AL CENTRE DE LA POBLA DE SEGUR QUE HAN SABUT MANTENIR L'ESSÈNCIA DELS SEUS INICIS

Miquel Gordó Pérez > TEXT

A finals del segle XIX i principis del XX el Pirineu va viure una autèntica revolució hidroelèctrica i, conseqüentment, demogràfica i econòmica. La Pobla de Segur n'és un exemple ben significatiu, ja que la seva posició geogràfica la situava en l'epicentre d'un seguit d'obres al Prepirineu occidental, com ara les dels llacs de la vall Fosca, la de la presa de Talarn o la de la cimentera de Xerallo. Tot això, sumat a les serradores, bòbiles i fàbriques de fideus, de llanes o de xocolata, va convertir el poble en un formiguer de gent d'arreu de l'Estat espanyol que buscava noves oportunitats.

Aquest boom econòmic i de població feu que des dels inicis del segle passat fins ben entrats els anys seixanta a la Pobla hi trobéssim més de dotze fondes, algun hotel i molts cafès i restaurants disposats a saciar les necessitats de tanta gent. Els qui som d'aquí hem gaudit de cents d'històries sobre aquells anys de prosperitat que ens feien sentir enveja i enyorança d'uns temps no viscuts i que sospitem que no tornaran.

Poca cosa queda d'aquell laberint de fondes i pensions escampades per un nucli antic petit i atapeït de comerç local, però, per sort, hi ha dos establiments, la fonda Fasèrsia i el Cafè de la Unión, que encara perduren l'un molt a prop de l'altre, testimonis silenciosos del pas del temps.

El cafè més antic. El Cafè de la Unión és a tocar del portal d'Orteu, una de les entrades medievals de la vila closa de la Pobla. A finals dels 1880 arribaren al poble dos germans, provinents de cal Col·lector de Conques, que es casaren amb dues germanes de cognom Borrell. De seguida fundaren una destil·leria anomenada Ribera Borrell, coneguda com a Cal Col·lector, que en un futur es convertiria en licors Portet.

De les dues parelles van ser el Baldomero i la seva espo-

sa qui, l'any 1890, van obrir el cafè. Ja des de l'inici a l'establiment s'hi podia menjar i beure, però va ser amb el relleu generacional que la cuina agafà encara més rellevància. Josep Ribera Borell i Magdalena Jordi prengueren les regnes del local. Magdalena era una gran cuinera que havia reforçat els seus coneixements casolans treballant de soltera a la fonda Roi de la mateixa Pobla, d'ajudant d'un cuiner valencià. Caragols, tripes, mandonguilles, sardines, popets amb ceba o calamars eren alguns dels plats més populars del local.

Hi ha qui al Cafè de la Unión l'anomenava erròniament el Cafè del Mig, encara que hi ha una explicació. I és que al segon pis del cafè, el del mig dels tres que té la casa, s'hi trobava una sala de joc clandestina que també oferia servei de bar i cafè. Els treballadors més humils, els enginyers o el doctor del poble es jugaven el que tenien, i alguns cops el que no tenien, apostant al 42 en vespres que s'allargaven fins ben entrada la matinada. Tampoc hi faltava mai el tinent de la Guàrdia Civil, sense el qual tan important empresa no hauria estat possible. Actualment, la sala de joc no està oberta, però



El Cafè de la Unión, l'any 2017. Al detall, el Pepe Ribera i l'Alfonsina Servent abans de jubilar-se. Anys 90. PROCEDÈNCIA: Família Ribera Servent.

els propietaris encara hi conserven les taules originals de joc amb els seus tapets i els calaixos amb clau on es guardaven els diners.

Dels anys quaranta en endavant el cafè fou regentat per Josep Ribera 'fill' i Alfonsina Servent, seguint els mateixos passos que les anteriors generacions i canviant a poc a poc obrers per turistes com a clients. Els seus fills, Josep i Alfons Ribera, van escollir les professions d'enginyer i periodista, respectivament, i l'any 1990, després de 100 anys d'activitat, el Cafè de la Unió es tancà.

El 2017 es va restaurar i reobrir de la mà de qui escriu aquest article, la Laia Porta i el Manel Dalmau, que n'assumiren la part culinària, executiva i artística, respectivament. El cafè, avui regentat pel Pere Alcoy, encara conserva els frescos del sostre pintats sobre paper i ennegrits pel fum dels anys en què es fumava, el terra hidràulic original, la barra i les taules de marbre o el vitrall de la porta d'entrada amb les inicials del seu fundador. És un lloc encantador on prendre's un vermut o sopar alguna cosa i deixar-se endur per una estona a aquells temps passats.

Carnisseria i fonda. A escassos metres del cafè hi ha la fonda Fasèrsia, un edifici de quatre plantes situat al mig de la plaça del Daldo. L'any 1940, Remigio Vidal i Mercedes Senallé van comprar l'edifici decidits a muntar-hi una carnisseria i una fonda. Sembla que el nom de l'establiment té l'origen a la Bastida, al Pallars Sobirà, d'on provenia la família Senallé. A la planta baixa hi van instal-



lar la carnisseria; a la primera, la cuina i el menjador, i a la segona, les habitacions. Durant aquells anys els hostes eren majoritàriament soldats del campament de Mascarell, ramaders durant la fira de Salàs de Pallars o joves d'altres pobles que baixaven a la Pobla a aprendre oficis o a iniciar-se en el món dels bancs. Alguns d'ells van formar famílies amb noies de la Pobla, que encara hi viuen.

La cuina de can Fasèrsia de seguida va ser coneguda i reconeguda tant al poble com als voltants, i és que la fórmula no podia fallar: carn de corder de la mateixa casa a la brasa, girelles i quantitat de verdures, amanits i llegums provinents de l'hort que encara avui dia té la família al barri del Raval.

Més endavant s'incorporaren al negoci el Remigio Vidal Senallé i l'Antònia Nus. El Remigio, més dedicat a la carnisseria i a l'hort i l'Antònia, a la gestió de la fonda. Va ser ella la impulsora de construir més pisos, traslladar la cuina i el menjador a la planta baixa i dedicar la resta a habitacions. L'Antònia, amb l'ajuda de les seves germanes Lluïsa, Roser i Pilarin i les seves cosines Pepita i Assumpció Beltran va reconvertir un petit negoci en una gran fonda on podien dormir més de 50 persones.

Aquells anys van ser d'espèndor per al negoci. El primer televisor de la Pobla es va instal·lar a can Fasèrsia amb el rebombori que això comportà. Camilo José Cela i Josep M. Espinàs també la van visitar i en fan esment en el seu *Viaje al Pirineo de Lérida*.

A poc a poc, i amb l'arribada del tren, el negoci va anar agafant un caire més turístic i estacional cap a l'estiu

i Setmana Santa. Venien molts turistes de Manresa i de Barcelona, però també del sud de França, Lió o fins i tot de París. Molts d'ells fidels a la pesca als llacs, tornaven any rere any, com algun membre de la família Legrain de París. Durant l'hivern, can Fasèrsia vivia dels paletes i obrers, molt abundants en aquells anys a la Pobla.

Cap al 1990 el Remigio i l'Antònia es van jubilar i van llogar la fonda a l'Àngel Andrea i la Maria Riba, que la van portar fins que es van jubilar. L'any 2008 un servidor la vaig remodelar per adaptar-la als nous temps i, fins avui, la continuo gestionant amb la Laia Porta. Can Fasèrsia ofereix habitacions i esmorzars a milers de viatgers cada any 🍷

A dalt, exterior de la Fonda Fasèrsia actualment. A baix, la fonda als anys 50.
PROCEDÈNCIA: Arxiu Fonda Fasèrsia.



Cultura amb gust de cafè

EL CAFÈ D'ESPANYA VA SER UN DELS PRINCIPALS CENTRES DE DINAMITZACIÓ SOCIAL I CULTURAL DE TREMP

Meritxell Bellera Francès > TEXT

A un lateral de la plaça de Capdevila, als baixos d'una casa de dues plantes i que destaca per una gran terrassa des d'on es pot veure bona part del que va ser el Tremp emmurallat, des de fa uns quants mesos hi ha obres. Tothom que és veí o veïna del poble, quan hi passa per davant, segur que no pot evitar pensar: Quan acabaran? I com quedarà? Què hi haurà de l'antic Cafè d'Espanya? Un cafè que ha quedat clavat en l'imaginari de generacions trempolines i que aquest any tornarà a obrir portes. I ho farà de la mà d'un cuiner que és vuitena generació dels que al seu moment, el 1867, van obrir el cafè, llavors anomenat Cafè de Gallart. El Cafè d'Espanya no ha estat només un cafè. Ha tingut l'administració de la companyia de transports Alsina Graells, una societat recreativa, cinema-teògraf i fins i tot sala de ball.

Però comencem pel principi. El Cafè de Gallart, el 1867, va néixer com

un espai nou i modern com no n'hi havia cap a Tremp. L'Ester Canal, setena generació de la família que històricament ha portat el cafè, explica que abans de muntar l'establiment a Tremp se'n van anar a Barcelona a aprendre a fer cafè, ja que era un producte que en aquell moment no es coneixia gaire i llavors requeria tota una elaboració. A la taula del menjador, davant d'un munt de fotografies antigues relacionades amb el cafè i celebracions a Tremp i acompanyades pel Llorenç, qui portarà el nou Cafè d'Espanya, l'Ester comenta que «torraven el cafè un cop al mes a la terrassa de la casa que donava al passeig del Vall. Feien unes barreges concretes i tothom diu que Tremp feia olor de cafè quan el torraven.»

El primer cafè estava situat al centre, a la cantonada del portal de Peresall, que era l'entrada a l'eix comercial, al costat de l'ajuntament. L'establiment

va estar en mans dels mateixos propietaris fins al 1891, quan passà a ser regentat per Francisco Siscart, i el 1898 se'n va fer càrrec Ramon Canal, besavi de l'Ester, i és quan passà a anomenar-se Cafè d'Espanya.

Quan pregunto pel nom, l'Ester ho situa ben clar: «Any de pèrdua de colònies. Va ser una qüestió de patriotisme d'ell». Des de llavors, la gestió va anar passant de generació en generació i, curiosament, de Ramon Canal a Ramon Canal, fins al 1971, any que el cafè tancà portes en aquest espai tan emblemàtic i es traslladà als baixos de la casa familiar actual, a la plaça de Capdevila. El tancament es degué al fet que el local el passà a ocupar el Banc Mercantil Industrial, i fins avui encara l'ocupa una entitat bancària.

Abans, però, el cafè ja s'havia convertit en un referent per la societat trempolina i la dinamització que feia

La terrassa del Cafè d'Espanya a l'hora de l'aperitiu. Any 1955 // FOTO: Autor desconegut. PROCEDÈNCIA: Fons família Canal.

de la vida social i cultural era coneguda més enllà dels límits de Tremp.

Les activitats culturals. N'és un exemple la societat recreativa La Rosa, una entitat que va néixer fruit de les desavinences amb una altra societat de l'estil, *Relámpago*, sorgida del cafè de l'Hotel Segle XX. La Rosa va sorgir el 1906 i tenia la seu al Cafè d'Espanya, on s'organitzaven tot d'activitats culturals. Eren famosos els seus espectacles de sarsueles i també feien obres de teatre. Quan les representacions van minvar, la societat organitzava passis de pel·lícules. Precisament, va ser el primer lloc de Tremp on es va fer cinema.

No deixa de ser curiós que era a l'exterior. Es projectava a la façana de la casa del davant i la gent s'asseia a l'exterior del cafè. Les projeccions van durar fins uns quants anys abans de la Guerra Civil i més tard, a finals dels quaranta, es va habilitar una sala de ball al primer pis. Nombrosos artistes de renom van actuar-hi. A banda, la Rosa era coneguda també per la seva implicació i dinamització de les festes locals. L'Ester m'ensenya fotografies familiars de les carrosses de Carnaval davant del Cafè d'Espanya. Cada any participaven en l'organització de la festa i tota la família es vestia amb la seva disfressa per a l'ocasió.

Aquesta implicació en els moviments culturals del poble quedà reflectida en la gran quantitat de fulletons informatius, cartells i programes d'activitats, com ara de la festa major, que la família conserva i on apareix com a patrocinador el Cafè d'Espanya. També és important mencionar que Ramon Canal Siscart era un gran aficionat al teatre i dirigia un grup de teatre d'aficionats.

El cafè fou, també, protagonista de diferents publicacions periòdiques, fos per la rivalitat entre les societats recreatives, pels personat-

ges força carismàtics i dinàmics que el van regentar o pel gran volum d'artistes que van actuar entre les seves quatre parets. L'escriptora Maria Dolores Boixadós, a la novel·la *Balada de un músico*, ambientada a Tremp els anys anteriors a la Guerra Civil, narra la història del pianista Ivan Mallol, que va actuar a l'Hotel Segle XX i després al Cafè d'Espanya.

Parada del cotxe de línia. Arran de l'amistat de Ramon Canal amb un dels socis de l'Alsina Graells, antiga concessionària de les línies de transport regular a la zona, la família gestionava el servei a Tremp. En un primer moment estava ubicat a l'edifici del costat, però el 1946 va passar a una sala del mateix cafè. Era un espai dedicat a magatzem i sala d'espera, i els combois s'aturaven allí mateix. Això provocava un gran moviment de clients, tant del poble com passavolants, que innegablement repercutia positivament al cafè. La identificació del cafè amb la parada del cotxe de línia era tal que, quan el 1971 el cafè es va traslladar a la plaça de Capdevila, la parada del servei d'autobús es va moure amb ell. Com a curiositat, cal mencionar que durant molts anys, i no en fa pas massa, malgrat haver construït una parada d'autobús al costat de l'estació de trens, el bus continuava parant davant del cafè.

Això significa que el cafè oferia servei moltes hores del dia. Fins i tot, en època de les obres de construcció de la central hidroelèctrica per part de la

Canadenca, obria les 24 hores del dia i es feien tornos per cobrir la jornada. Tal era el volum de feina que les filles dels llavors propietaris estaven internes a Talarn per estudis i així ells poder treballar. L'Ester comenta que la seva mare també recorda molt ambient durant els dies de la fira de Salàs de Pallars, de la festa major de Tremp i el gran moviment del dilluns de mercat, ja que la vorera del cafè era el lloc de reunió de pagesos i tractants.

El 1971 el local que durant més de 100 anys va ser punt de trobada d'amics, viatgers, comerciants, tractants i molt més va canviar de funció i va passar a ser una entitat bancària. El Cafè d'Espanya, però, no es va acabar allí. Es va traslladar als baixos de la casa familiar de la plaça de Capdevila i va continuar sent centre neuràlgic de trobades de joves i grans.

Generació rere generació la família s'ha aplegat al voltant del cafè, on sempre ha estat habitual veure-hi persones de la casa ajudant per tirar endavant el negoci, en temps de bonança i també en temps difícils. Per motius de salut, cap al 1976 va haver de tancar portes, però tan sols uns mesos, ja que Josep Figuera el va llogar i el va regentar fins al 2019. Oriol Pallarès li va agafar el relleu fins al 2021 i ara, el Cafè d'Espanya, amb Llorenç Aguilar Canal, tornarà a obrir totalment reformat, però mantenint l'essència d'aquell primer espai on cultura i cafè van caminar plegats 🍷.



Diversos membres de la família Canal a l'interior del Cafè d'Espanya. Inicis dels anys 60 // FOTO: Bernard Mallet. PROCEDÈNCIA: Fons família Canal.

Patrimoni i sostenibilitat

CASA LEONARDO PRESIDEIX, DES DE FA 110 ANYS, L'ENCREUAMENT ENTRE LA VALL FOSCA, LA RIBAGORÇA I EL PALLARS; UNA FONDA QUE ÉS UN REFERENT DE TURISME SOSTENIBLE

Alba Alegret Escalas > TEXT // Jordi Però Enjaume > FOTOGRAFIA

L'any 1914 es construïa a Capdella la primera central hidroelèctrica de Catalunya, just un any després de la posada en marxa de casa Leonardo a Senterada. Que l'origen de la fonda i la construcció de la central siguin gairebé el mateix any no és pas casualitat, i és que el Leonardo Vidal i el seu cunyat, José Gallart, van veure que Senterada podia ser un punt estratègic per alimentar no només els que vivien en aquelles valls recòndites, sinó també tots els treballadors que havien arribat per les obres de les centrals. Així doncs, els cunyats van deixar Gerri de la Sal i van engegar dues línies de negoci: d'una banda, el Leonardo s'encarregava de tragar menjar amb els matxos i les mules cap a la vall Fosca, mentre que el José s'encarregava de la botiga d'ultramarins i de l'hostal.

En aquella època, la fonda tenia només un parell d'habitacions per a aquells tragarers que necessitaven parar a mig camí, ja que part de la casa era paller i quadres. «Suposem que cap als anys 30 van construir més habitacions, quan el padrí es va casar i es va posar de segones núpcies i la padrina es va posar al capdavant del negoci», expliquen

la Mireia Font i la Maria Àngels Vidal, neta i filla del Leonardo.

Va ser a partir dels anys cinquanta que els turistes de l'àrea metropolitana van començar a arribar a Senterada. Molts hi feien parada de camí a la vall de Boí, on anaven a gaudir de les aigües termals. Anys més tard, casa Leonardo ja tenia clientela fidelitzada que passava temporades llargues a la fonda durant els mesos de juliol i agost, sobretot empresaris de l'àrea metropolitana, com és el cas de Pi i Sunyer, que passava tot el mes d'agost a casa Leonardo. «Normalment rebíem clients a qui havien receptat un canvi d'aires a la muntanya», explica la Maria Àngels. Durant aquests anys, a casa Leonardo hi convivia la botiga d'ultramarins, la fonda i el bar i es va convertir en un negoci emblemàtic de les nostres contrades fins a l'any del seu tancament, el 1977.

L'any 1977 casa Leonardo va tancar les portes. Ho va fer en el moment que la Maria, dona del Leonardo, es va jubilar i no hi va haver relleu. «Recordo que als veïns i clients habituals els va costar molt d'acceptar. De fet, n'hi havia que seguien entrant a fer un cafè o un got de vi, perquè nosaltres continuàvem vivint a la casa i no vam tocar res», explica la Mireia, que recorda com aquestes visites la van acompanyar durant tota la seva infantesa. Poc es podien imaginar, però, els veïns nostàl-

gics que una de les netes del Leonardo es decidiria a reobrir la fonda 24 anys després del seu tancament.

La nova casa Leonardo. «Vaig estudiar arqueologia i pujàvem a la vall de Boí a fer excavacions i allà ens allotjàvem en una fonda que necessitava amb urgència un treballador per un cap de setmana. Vaig oferir-me a fer la feina i, sense adonar-me'n m'hi vaig acabar quedant vuit mesos», explica la Mireia, que recorda com aquesta feina li va fer preguntar-se: «Per què no reobro casa?». I així va ser com, l'any 2001, la Mireia va tornar a obrir les portes de l'emblemàtica fonda de Senterada, que necessitava moltes hores de feina de renovació i restauració. En aquesta posada en marxa de la fonda, la Mireia no només volia que el negoci funcionés, sinó que tenia com a objectiu que les vitrines de la casa expliquessin històries, que el menjar fos aquell que feia la seva padrina i que el producte fos local i de qualitat. En definitiva, amb la seva reobertura, casa Leonardo no només tornava a funcionar, sinó que posava en valor un patrimoni pallarès que havia canviat molt els darrers cinquanta anys. «Penso que els valors que havia viscut a casa i els meus estudis em van fer apreciar tot aquest patrimoni i veia que era molt més autèntic i tenia més sentit posar en valor allò que ja tenia que no posar-ho tot nou», remarca.



Imatge de Casa Leonardo als inicis del negoci. Anys 20.

PROCEDÈNCIA: Arxiu família Font Vidal.



posar en marxa un producte amb un model turístic que actualment és tendència. I aquest no és l'únic projecte que neix a casa Leonardo amb l'objectiu de conservar el territori, ja que Gràtitud Pallars, el segon gran projecte de la casa, vol compensar les emissions dels turistes a través de la creació de microreserves, que són espais naturals singulars que busquen apropar la natura a les persones perquè així l'estimin i vulguin canviar els seus hàbits de consum. «Penso que és més important apropar la natura a la gent i que vegin la necessitat de mantenir-la per conscienciar que no pas fer una acció de *greenwashing* plantant arbres ves a saber on», remarca la Mireia.

Finalment, i arran de la pandèmia, va néixer el projecte Senterada, municipi viu i sostenible, que, amb més de 200 sòcies, té com a objectiu crear un poble més comunitari i autosuficient.



Territori, qualitat i sostenibilitat.

Casa Leonardo és, 22 anys després de la seva reobertura, un referent de turisme sostenible del territori. No només pels projectes que la Mireia ha posat en marxa aquests darrers anys, sinó per la filosofia que va adoptar des dels inicis: «No podria entendre el negoci d'una altra manera. Penso que comprar als productors locals comporta fixar població al territori, conservar el paisatge i que aquest producte amb valor afegit també dona una experiència diferent a la meua clientela. En definitiva, si jo em guanyo la vida, els meus veïns també ho faran i això, que potser d'entrada sembla perdre-hi diners, és, sens dubte, una inversió a llarg termini, no només pel negoci, sinó pel territori», conclou la Mireia 🌱

El procés de reobertura, doncs, va ser lent i, segons la Mireia, va fer-ho una mica al revés, perquè l'últim que va arreglar va ser la façana: «Al principi la gent no s'atrevia a entrar perquè la façana estava força deteriorada», ens explica rient. A poc a poc, doncs, casa Leonardo es tornava a posar en marxa i ho feia amb la voluntat de ser un projecte singular al territori. Tot i estar immersa en la rehabilitació de la casa, la Mireia no va tardar a adonar-se que el seu sector patia molta estacionalitat i que necessitava trobar-hi una solució que li permetés establir el negoci.

El projecte Cinquè Llac. És així com va néixer un dels primers grans projec-

tes vinculats a casa Leonardo, el Cinquè Llac, un producte que ja fa onze anys que camina. Es tracta d'una ruta circular de senderisme en cinc etapes en què els senderistes s'allotgen a diverses cases rurals dels Pallars que els ofereixen menjades i pícnic amb productes del territori. «L'objectiu era crear destí i ho hem aconseguit. A més, volíem vincular-hi el màxim d'economies i productors locals per posar en valor el territori tant com fos possible», explica la Mireia, que afegeix: «El 10 % del que paga la gent ho reinvertim en parets de pedra seca amb l'objectiu que el turisme sigui sostenible, cosa que ara se'n diu turisme regeneratiu». Podem dir, doncs, que sense saber-ho la Mireia va

A dalt, la Mireia a la botiga d'ultramarins que han conservat. A l'esquerra, la cuina tradicional conservada // FOTO: Tom Solo. A la dreta, embotits i formatges de proximitat.



Cafès i tavernes a la vall Fosca

LA CONSTRUCCIÓ DE CENTRALS HIDROELÈCTRIQUES, LA MINERIA I L'AFLUÈNCIA D'ALUMNES I VISITANTS AL SANTUARI DE LA PLANA VAN IMPULSAR L'OBERTURA D'AQUESTS ESTABLIMENTS

Eva Perisé > TEXT

A l'últim terç del segle XIX, a les ciutats van començar a proliferar els cafès, que, a diferència de les tavernes, eren espais de socialització reservats a les classes amb un nivell econòmic més elevat i a intel·lectuals. Mentrestant, als territoris rurals, les tavernes, on pràcticament només se servia alcohol –sobretot vi– van continuar sent el lloc de reunió per a molts parroquians. Anirem resseguint la ribera del Flami-sell de sud a nord, és a dir, des de Senterada i fins a Capdella, fent parada en alguns dels establiments que hi havia des de finals del segle XIX.

Senterada, poble d'encreuament de camins i gairebé parada obligada per canviar de transport o descansar, hi havia les tavernes del Peraire, Par-

ranxo, Pegaire, Leonardo, el Salón de Cambrot, Rutxé i el bar del Xarret. En aquest últim es van vendre els primers gelats, que eren de grosella i de fabricació casolana.

Uns dies a l'any totes les cases de la Pobleta de Bellvé feien de fonda i taverna, coincidint amb les grans fires ramaderes. El 1910, Arturo Mir –acabat d'arribar de Gerri de la Sal– hi va obrir una botiga, que anys més tard transformaria en un modern i espaiós cafè. Quatre generacions després, l'Arturo manté l'essència de l'icònic cafè de poble. A tocar seu, la dècada de 1950, l'avantguardista Felip Gigó i la seva esposa, Maria Sabaté, van obrir el bar Felip als baixos de cal Metge. Encara no servien cafès ni begudes que el jovent del poble ja es reunia

al voltant del braser de la sala, atrets pel magnetisme dels propietaris.

Aprofitant la requesta del santuari de la Mare de Déu de la Plana, l'ermità, als baixos de casa seva, va obrir una taverna l'any 1803. Els homes de Beranui hi anaven a fer gotets de vi, però, com que no tenien diners per pagar, bescanviaven el vi per ous o conills. Les dones no hi estaven d'acord, i ells volent-se imposar deien: «Per en tema que hi anirem!». I de l'expressió *per en tema* en va derivar el nom de la casa, Antema [com diuen a l'Alcover-Moll, *en tema* és insistència en un propòsit; en altres paraules, *per collons*]. A partir del santuari, primer, i de la taverna d'Antema, després, va néixer el nucli de la Plana de Mont-ros.

Clients a l'interior de l'Hotel Energia a la Central de Capdella. Dècada de 1910.

FOTO: ARV. PROCEDÈNCIA: Museu Hidroelèctric de Capdella.

La construcció, el 1912, de la carretera de la vall i les obres hidroelèctriques van fer prosperar més negocis a la Plana. El 1925 Magí Tunica va obrir una botiga, coneguda com a ca l'Agustí, i el negoci va continuar fins al 1990. També tenien un forn de pa i venien *lleute*. Al pis de dalt, els diumenges, excepte per la Quaresma, feien ball i estava molt concorregut. Magí de l'Agustí sempre deia: «Nosaltres com els capellans i les cuineres, com més festa, més feina!»

El fill dels d'Antema. Els d'Antema, coincidint amb la primera febrada constructiva de les hidroelèctriques, van portar el seu fill a aprendre de paleta. L'adolescent es va queixar als pares de les pèssimes condicions de treball, però no li van fer cas. Amb només catorze anys, es va escapar cap a França i durant set anys no en van saber res. Va tornar per fer el servei militar i va decidir anar a dinar a la concorreguda fonda d'Antema. La mare, que era la mestressa, no el va reconèixer. Mentre la propietària li servia el dinar, ell li va preguntar:

—I vós, que teniu fills? I ella va dir:

—Ui tant, sí, en tenim un que va marxar de jovenet i mai més n'hem sapigut res.

Quan va acabar de dinar, va dir:

—*Bueno*, quan *vos* dec?

—Val 'tant' —va dir ella.

—Carai! Si que li feu car al vostre fill!

I aquella dona diu que es va desmaià. Aquesta anècdota la va explicar una neboda d'Antema a l'historiador Ignasi Ros.

Ens desviem de l'eix del riu Flami-sell i ens enlairem fins a Mont-ros. Els veïns d'aquest poble eren motejats, com apuntava Violant i Simorra, com a *tavernistes*, perquè n'hi havia moltes, de tavernes. A finals del segle XIX, i sobretot les dècades de 1950 i 1960 hi van arribar miners, i ja se sap que, seguint el tòpic, aquests mataven les hores pels bars.

La taverna que es va beneficiar més de l'obertura de les mines de coure va ser la de Mingo de Martí, qui també tenia un forn de pa. L'establiment va estar obert fins a finals de la dècada de 1960, gairebé coincidint amb l'obertura d'un altre bar al poble, el d'Aranyó.

No podem passar per Mont-ros sense fer referència a casa Serni. Feien de botiga, carnisseria, fonda i bar, i també eren pagesos. A l'estiu el bar estava al menjador de casa i a l'hivern el traslladaven a la cuina, on s'estava més calent i les timbes de botifarra s'allargaven durant hores.

La Torre de Capdella, capital del municipi, també va beneficiar-se de l'explotació de les mines i de la hidroelèctrica. La taverna de la Neus i la fonda de Fonso, oberta des de 1914, rebien diàriament miners que buscaven esbarjo després de llargues jornades de treball confinats a l'interior de les galeries. Al poble d'Espui, com a tants altres del Pirineu, i fins al 1896, l'Ajuntament arrendava anualment la taverna. Des del segle XVII bona part dels ingressos municipals provenien dels arrendaments dels béns que tenien. Els més importants eren les pastures, els forns de pa, la recollida del fem dels carers i també les tavernes.

La taverna del Comú d'Espui competia amb la fonda del Tet, oberta sobre l'any 1880. L'arribada de milers d'obers per fer les obres del salt de Capdella primer, i més tard els treballadors forestals, van omplir de gent el poble, i conseqüentment s'hi van obrir fins a cinc bars. Els més concorreguts eren el de Bonic i el de Còfia. Anys després que tanquessin, el bar l'Ubla en va prendre el relleu.

No es pot passar per Espui sense fer parada i fonda a l'actual hotel Montseny, antiga fonda Mariano. L'establiment el va obrir Mariano March, durant el boom de la hidroelèctrica. Ara és de la família Llebot. A més, des de 1924 hi havia la fonda Riberat, de Miquel Canut, que el 1970 es va traslladar a Molinos, on van construir l'actual hotel Vall Fosca, a tocar de la Cantina. Des de 1925 a la Cantina hi havia botiga i després de la Guerra Civil van obrir una fonda.

A tocar de la central hidroelèctrica es va crear un poble i molts serveis, entre aquests el gran hotel Energia. Era propietat de l'empresa Energía Eléctrica de Cataluña, i va estar regentat, entre d'altres, per Joan Carbó, Guillermo Giacomi i empreses com ara el Ritz de Barcelona. L'hotel Energia era l'antítesi de les tavernes de la vall. Luxe, modernitat i exquisideses com ara *champagne* Möt brillaven sota la llum elèctrica acabada d'instal·lar.

Als caps de la vall, a Capdella, el polifacètic Pere Piqué va obrir als baixos de casa un cafè. A part de negociant era fotògraf, emplet de la hidroelèctrica i venedor d'aparells de ràdio. A Capdella el veïnatge podia triar entre anar a passar la vetllada al cafè de Piqué o al de Sar-rat; o possiblement, com s'acostumava a fer als pobles xics, una estona a cadascun. Així donaven negoci a tots ☺



El Pere Piqué, propietari d'una taverna a Capdella, entaulat amb la seva família. Dècada de 1920 // PROCEDÈNCIA: Museu Hidroelèctric de Capdella. **Al detall, pot per guardar el cafè, originari del cafè de l'Arturo de la Pobleta de Bellveí, obert l'any 1910 // FOTO:** Mar Bacardit. **PROCEDÈNCIA:** Hotel Arturo.

La casa del poble

LA FONDA AGUSTÍ VA SER UN DELS PRIMERS ESTABLIMENTS D'ESTERRI D'ÀNEU A ACOLLIR VIATGERS, PERÒ TAMBÉ HA ESTAT UN LOCAL DE REFERÈNCIA PER ALS HABITANTS DE LA VALL

Lara Ribas > TEXT

«La casa del poble». Així és com, anys enrere, la gent d'Esterri d'Àneu i de la rodalia es referia a la fonda Agustí, i els que encara viuen continuen dient-li d'aquesta manera. L'establiment, ubicat al bell mig de la plaça de l'Església, ofereix un lloc on dormir i menjar des del segle XIX, segons consta en diversos documents notariais que han arribat fins als nostres dies. Ha acollit des de viatgers fins a comerciants o tractants, també treballadors de les centrals hidroelèctriques i, ja ben entrats al segle XX, tota classe de turistes. Ara bé, pels pobletans, sempre ha estat la casa Agustí, seu de grans festins, d'entretingudes tardes de cinema i de llargues nits de ball i begoleig.

La Roser Taugís Gallart és la tercera generació del negoci i avui dia l'única que en queda viva i el regenta. Tot i que ha transformat de dalt a baix la fonda, l'esperit no ha deixat de ser el d'aquells inicis: oferir un lloc acollidor als hos-

tes en un entorn immillorable. Ella hi va néixer el 1955 i després de 67 anys hi ha fet i vist de tot. «Abans ens hi dedicàvem els nou de la família; no em facis dir l'edat, però jo de petita ja feia alguns encàrrecs com ara anar a comprar o servir taules i, a mesura que els meus pares es van anar fent grans, vaig assumir més responsabilitats», recorda Taugís amb nostàlgia.

El seu to de veu delata que aquells primers anys eren ben diferents dels que van venir després. D'una família sencera dedicada amb cos i ànima al negoci i oferint al màxim de serveis, a ella tota sola al capdavant de l'establiment i assumint la feina com bonament podia. L'actual propietària reconeix que va fer-se càrrec de la fonda «obligada», però que ara «no soc capaç de desfer-me'n, tot i que podria estar jubilada i deixar-ho.»

Al servei de tothom. Les seves vivències a la fonda Agustí, si més no, són

un clar reflex de com ha evolucionat el món de l'hostaleria i amb ell la manera de viure d'una societat al llarg dels últims dos segles. La seva infantesa va coincidir amb l'època en què s'estaven construint les centrals hidroelèctriques a la comarca i recorda com els treballadors de l'obra s'hostatjaven a la fonda, també alguns encarregats i alts càrrecs que venien a supervisar els treballs. «Va ser aleshores quan el meu pare va comprar una màquina de cinema i va habilitar una sala a la planta baixa de l'establiment per projectar-hi pel·lícules», relata Taugís. De fet, encara conserva aquell aparell, que al seu dia passava un film cada tarda, i no pensa pas a desfer-se'n. «A fora penjàvem els cartells de les pel·lícules i nosaltres mateixos veníem les entrades. El nostre i el de la cafeteria Tarrado eren els dos cinemes d'Esterri», afegeix, tot puntualitzant que aquell va ser només un dels serveis que oferien a la gent del poble.

I després van arribar els turistes. Fins ben entrada la segona meitat del segle XX, la fonda Agustí i l'hotel Pirinenc, avui ja inexistent, eren els dos únics establiments de la zona, i als anys seixanta s'hi va afegir l'hotel Costa, que actualment només manté el servei de bar. Però res tenien a veure els turistes d'abans amb els d'ara. «A l'inici s'hi estaven quinze dies,

Dances a la placeta d'Agustí durant la festa major de 1960.

PROCEDÈNCIA: Consell Cultural de les Valls d'Àneu.





un mes, dos mesos... i cada any repetien en les mateixes dates», diu la propietària, tot remarcant que l'altra gran diferència estava en les relacions. «Els clients feien amistat entre ells i també els propietaris hi establíem un vincle!», emfasitza. De fet, encara ara Taugís manté el contacte amb alguns d'aquells clients que van estar venint any rere any a la seva fonda i que en molts casos van succeir-los els fills. «Jo me'ls estimava!», exclama tot recordant que molts d'ells els feien regals. «A la meua filla li havia arribat a comptar més de 80 nines regalades!», exemplifica la propietària de la fonda.

Pescadors i 'peixos grossos'. Pel que fa a la procedència dels hostes, els francesos abundaven a l'època de la pesca, sobretot al maig i al setembre, i fins que no van aparèixer les estacions d'esquí l'època forta era l'estiu. Taugís matisa que al juliol venien els sabadellencs i terrassencs, mentre que a l'agost predominava la gent de Barcelona i al setembre la que tenia negocis a la costa. I un capítol a part és el dels caçadors. «Venien per la caça de l'isard, i entre ells hi havia peixos grossos», apunta la mateixa propietària. Cita un net de Franco,



un fill del director general de Sanitat, el germà del Marquès de Villaverde, alts càrrecs de l'aeroport de Barajas o directius de la Ford. «I tots ells venien acompanyats d'uns quants guàrdies civils!», no s'estalvia Taugís, que també recorda algun aldarull durant aquelles estades. La fonda Agustí és un veritable niu d'històries, però no només d'aquells que venien de fora i s'hi estaven una nit, dues o les que calguessin. Taugís explica que l'establiment va convertir-se en una mena de «local públic» pels esterriencs i esterrienques, i fins i tot pels habitants de les valls d'Àneu. Més enllà del gran èxit del cinema, la fonda era destinació assegurada quan hi havia qualsevol fes-

tivitat. «Per la festa major o les fires més importants, cedíem part del local per representar obres de teatre o portar una orquestra i ballar», indica la propietària, que també té el record de les grans calderades que preparaven per Carnaval.

Tot allò ja queda enrere però és ben viu en la memòria de la Roser i en la de molts vilatans que van viure-ho en primera persona. De fet, la seva veu denota certa enyorança quan explica l'evolució de la fonda fins a l'actualitat. «Des que va néixer la meua filla i em vaig separar, l'he portada pràcticament jo sola, a l'inici amb l'ajuda dels meus pares», explica Taugís, i afegeix que ha hagut de suprimir alguns serveis: «Per exemple, el bar de copes que tant d'èxit havia tingut anys enrere!» No obstant això, mai no ha faltat el seu compromís. «El meu pare ja havia desfet la casa sencera i jo vaig tornar a fer-ho per habilitar el pis de dalt com a habitatge particular, posar-hi un ascensor i introduir un lavabo a totes les habitacions», detalla Taugís. I també parla d'adaptació. «Abans, estava

tot el dia a la fonda, però actualment la gent ve amb reserva i, un cop arriba, tanco la porta i els dono el codi d'accés perquè puguin entrar i sortir mentre jo m'ocupo d'altres qüestions», precisa l'actual propietària.

Taugís desconeix el destí de la fonda Agustí, però assegura que hi continuarà al capdavant mentre pugui i confia que després algú altre assumeixi el negoci perquè «no hi ha relleu generacional». Discret però al bell mig d'Esterri d'Àneu, l'establiment continua obert bona part de l'any per poder oferir caliu a qualsevol hoste que s'hi acosti i amb tots ells seguir omplint d'històries la ja més que centenària fonda... 🍷

A dalt, el Josep Colàs, l'Emilia Taugis i el seu fill Agustinet a la fonda Agustí, l'any 1965. Al detall, la Roser Taugis i, al darrere, la Maribel Colàs, l'any 1958.
PROCEDÈNCIA: Consell Cultural de les Valls d'Àneu.

El xalet refugi de la Productora

SITUAT AL PORT DE LA BONAIGUA, REPRESENTA UN EXEMPLE DE LES PRIMERES CONSTRUCCIONS NEOARANESES, FRUIT DE L'ENTESA ENTRE UN ARQUITECTE I UN ENGINYER

Josep Clara > TEXT I FOTOGRAFIA

Té aspectes de castell, d'església i d'hotel. És el xalet refugi de la Societat Productora de Forces Motrius, aixecat al port de la Bonaigua a partir d'un projecte dels anys 1929-1930. És un edifici emblemàtic de l'alta muntanya catalana. El trobem a 2.072 metres d'altitud, en la divisòria d'aiguavessants, ran de la carretera que enllaça el Pallars Sobirà i la Vall d'Aran, ja en territori pallarès, per pocs metres. Representa una fita cabdal en l'ampla collada i el paisatge despoblat que, abans de la construcció de la via de comunicació asfaltada, era també un lloc de pas obligat per a les relacions humanes i comercials, però barrat una part de l'any per culpa de les adversitats climatològiques.

Escenari inhòspit. L'enginyer i excursionista barceloní Juli Soler i Santaló (1865-1914), en la magnífica guia de la Vall d'Aran de l'any 1906, va escriure: «Aquest port, malgrat no ésser dels més alts de la Vall, resta cinc o sis mesos

tancat per les neus, abundant-t'hi els torbs. Els correus d'espardenya veuen de vegades privats de passar la correspondència. Hi ha hagut anys que per l'abril, estant tancat el port, han tingut els aranesos grans treballs per a passar llur bestiar per a conduir-lo a Sort, i fins en alguna ocasió ho han fet, però a preu d'algunes pèrdues d'aquell. És curiós veure la passada d'aquest gran aplec de bestiar de tota mena procedent de l'Aran, formant l'avantguarda el bestiar boví, que per sa gran resistència va aixafant la neu i obrint pas al demés bestiar que va reraçaga, i que compost de matxos i mules, constitueix el principal recurs del país.» El professor Joaquim Maria Puigvert i Solà, en un estudi metòdic publicat l'any 2008 sobre l'obra arquitectònica d'un dels autors del projecte, ens ha explicat l'origen i característiques de l'obra. Aquesta fou encarregada per l'enginyer suís Alfred Würth Rahm (1886-1947), director tècnic de l'empresa dedicada

a la producció hidroelèctrica dita la Canadenca, a l'arquitecte olotí Josep Danés i Torras (1891-1955). Segons el geògraf Pau Vila (1881-1980), la construcció esdevindria l'habítacle permanent més alt de tot el Pirineu català.

Percepcions diferenciades. En el viatge al Pirineu de Lleida realitzat l'any 1956 per Josep Maria Espinàs i Camilo José Cela, ambdós escriptors, dedicaren uns mots poc amables al xalet. Espinàs va observar-lo com «una construcció pedant i literària sobre la nuesa de la roca», i Cela la recordà com «*de arquitectura más bien innoble y ridícula*». Molt temps després, l'any 1975, Cayetano Enríquez de Salamanca, en un llibre de caire turístic, no s'apartà de la visió negativa, a l'hora de descriure el port de la Bonaigua: «*Caracteriza el desolado paraje un alto y pretencioso edificio de una empresa hidroeléctrica y en verano la presencia de numeroso ganado vacuno pastando en sus encharcados prados*». Per rematar les notes

severes, la ruta catalana proposada per *El Periódico*, l'any 1990, escrivia: «*Hay en el lugar una cruz, un repetidor de la televisión y un refugio, generalmente cerrado, de la Cía. Productora de Fuerzas Motrices*.»

La valoració de Puigvert és, en canvi, completament diferenciada de les opinions dels passavolants: «Es tracta d'una col·laboració interessant entre un arquitecte i un enginyer, dues professions tradicionalment enfrontades per disputar-se

El xalet, al cim de la Bonaigua, en ple hivern. PROCEDÈNCIA: Arxiu del Consell Cultural de les Valls d'Àneu.





parcel·les i camps professionals [...]. El projecte de Danés consistí a dissenyar, a més d'unes baranes i fanals de forja –que sembla que no es varen construir– les façanes i teulada, que s'inspiraren en l'arquitectura aranesa que coneixia prou bé i que havia estudiat *in situ* uns anys abans; possiblement es tracta de les primeres construccions *neo-araneses* contemporànies i un bon exemple d'arquitectura regionalista dels anys vint [...].

Les llucanes i el caient pronunciat de la teulada de pissarra de quatre vessants s'inspirarien en múltiples elements arquitectònics de les cases araneses i la torre poligonal en cantonada i la curulla, en els campanars aranesos, en especial el del santuari veí de Montgarri. Aquest seria, doncs, el projecte de Danés que va realitzar, possiblement per indicació de l'enginyer que n'havia fet l'encàrrec, amb paredat de granit i grans



carreus en els encontorns de les obertures i cantonades, tal com era habitual en l'arquitectura de les centrals hidroelèctriques i que passaria a ser més endavant una característica de l'arquitectura contemporània pirinenca.»

Usos circumstancials. En temps de guerra i postguerra, el xalet va ser ocupat per forces de l'exèrcit i d'or-

dre públic, i s'alteraren els usos a què havia estat destinat originàriament per a zeladors i enginyers de la societat hidroelèctrica. El soldat Ramon Boleda i Cases (Verdú, 1922), que fou mobilitzat en la lluita contra els maquis, va estatjar-s'hi l'octubre de l'any 1944 i el retrata, ple de dalt a baix, en les memòries de combatent del batalló de Muntanya Navarra número 1: «Aquesta casa, que té aspecte de castell, serà el nostre refugi, situada al caire del vessant vers la Vall d'Aran. La trobem plena de soldats i gent de la Productora i estem tan espessos que ni podem descarregar-nos, ni seure, ni fer foc [...]. La Companyia s'ha embotit com ha pogut en els dos departaments de la planta baixa. Els assistents dels oficials, per sort, hem pogut dormir al pis superior més acomodat, però amb les mantres esteses a terra, al departament del menjador, on a sobre de la taula hi va cremar tota la nit un llum de Petromax i ens hem adormit acompanyats de la remor del llum cremant», conclou Ramon Boleda.

El mes d'abril de l'any 1947 va instal·lar-s'hi un destacament de la Guàrdia Civil, que abans havia estat situat al santuari de la Mare de Déu de les Ares, ubicat uns quilòmetres més avall, al vessant pallarès. En temps menys problemàtics per als viatges de turisme a les contrades pirinenques, l'edifici es reconverteix en el restaurant cafeteria Cap del Port. El bestiar, com sempre, en temporada propícia, s'ha mogut confiat a l'entorn de la bassa propera, com es pot observar en la fotografia d'aquesta pàgina 📖.

A dalt, el refugi de la Productora al cim del port de la Bonaigua.
Al detall, dos cavalls enmig de la bassa del port.

Les papallones de les Valls d'Àneu

EN AQUEST INDRET DEL PALLARS SOBIRÀ TROBEM UNES CARACTERÍSTIQUES AMBIENTALS I DE BIODIVERSITAT ÚNIQUES ON LES VOLIAINES HAN TROBAT EL SEU HÀBITAT PERFECTE

Francesc Rodríguez Ambel > TEXT I FOTOGRAFIA

Les Valls d'Àneu representen un territori amb unes característiques ambientals úniques, un divers mosaic paisatgístic on s'agrupen diferents regions biogeogràfiques que aporten una enorme diversitat d'espècies. Parlar de les Valls d'Àneu des d'un punt de vista naturalista és parlar de biodiversitat. Sens dubte, en aquest indret del Pallars Sobirà hi ha un territori òptim per descobrir una rica i nodrida abundància d'éssers vius.

Apassionadament, acostumo a destacar-ne per la seua atracció, singularitat i bellesa les voliaines, nom local amb què es coneixen les papallones. Les voliaines han esdevingut selectives a l'hora de cercar i triar un hàbitat concret on

reproduir-se amb un complex i singular cicle biològic. Les femelles, estratègicament, pondran un o diversos ous ubicats amb precisió a la tija, les poncelles o les fulles de la planta nutricia, la qual esdevindrà font d'aliment immediata de les erugues, que, una vegada han fet eclosió, aniran menjant voraçment amb les seves mandíbules fins a créixer el màxim possible. Després de diferents estadis de creixement, l'eruga buidarà el tub digestiu i cercarà un bon lloc per romandre immòbil dins d'un embolcall, recobrint tot el seu cos en el desenvolupament de la fase de crisàlide. Arribarà, així, l'enigmàtic misteri del cicle vital d'aquests éssers vius, tot esperant la total transformació en un individu alat, capaç de prendre el vol, pol·linitzar amb la seua espirítrompa i reproduir-se, mentre ens deixa encisats per la seua bellesa.

Del fons de les valls a dalt dels cims.

En aquest territori hi trobem més de la meitat de les papallones diürnes (ropalòcers) conegudes a Catalunya, és a dir, més de 100 espècies classificades en diferents famílies. Us convido a una breu passejada des del fons de les valls fins als cims més alts per endinsar-vos a descobrir les principals espècies d'aquests espectaculars insectes.

A la vil·la closa d'Escaló, porta d'entrada a les nostres valls, prop dels marges de la Noguera Pallaresa s'hi troba ben conservat un

bosc de ribera. A inicis de primavera és senzill observar-hi algunes voliaines, com ara la retallada papallona de la c blanca (*Polygonia c-album*), l'aurora (*Antiocharis cardamines*) o la vellutada del salze (*Nymphalis antiopa*), per a mi tres espècies precioses i ben diferents. Si les entrades del vent de sud han estat favorables, no seria rar veure passar pel damunt dels vostres caps algunes migradores dels cards (*Vánessa cardui*) que, amb el seu llarg i incombustible viatge generacional del Magrib fins al nord d'Europa, fan parada i fonda al nostre país per desenvolupar una nova generació, nascuda potser en territori aneuenc.

Endinsats cap al pla d'Esterri s'obre un ventall de racons imprescindibles. L'accés pels diferents camins que envolten els prats de dall o la mateixa mollera d'Escalarre us permetrà descobrir una immensa diversitat de licènids (coures, marronetes, blavetes i morenetes), petites voliaines de colors blaus, taronja metàl·lic com el coure roent (*Lycaena virgaureae*); voliaines de mida petita, que trobareu sovint agrupades en senzills abeuradors de fang, cercant la rica font de sals minerals. Als voltants dels pobles, entre els horts i els camps d'aufals, descobrireu les abundants, blanquetes (*Pieris* sp.) i safraneres (*Colias crocea*), que, amb el seu color ocre, no passaran gens desapercebudes. Seguint Noguera amunt, endinsats a la Ribera d'Isil, les pastures florides concentren a nombroses espècies que de flor en flor duren a terme la seua funció pol·linitzadora. Es troba un veritable paradís per observar



L'autor d'aquest article prospectant en un dia càlid d'estiu de l'any 2022 a l'itinerari CBMS (Catalan Butterfly Monitoring Scheme) del Fornet // FOTO: Joan Elias Camprubí.



les acolorides donzelles (*Boloria* sp.), damers (*Melitaea* sp.), leonades (*Coenonympha* sp.) i margeneres (*Lasiommata* sp.), papallones nacrades com ara la mirallets (*Issoria lathonia*) o la sensacional argentada de muntanya (*Speyeria aglaja*).

Són camins que, trescant costa amunt, us duren fins a arribar als colls, carenes i encimbellats sostres aneuencs, on les volianes muntanyeses del gènere *Erebia*, aturades damunt d'una roca amb els característics colors foscos pigallats amb taques taronges dels seus petits ocells que dissuadeixen a possibles depredadors, us fascinaran.

Reposant d'aquest viatge imaginari, ajaguts damunt d'algun prat alpí, vora els ports de la Bonaigua o Salau, a ple mes de juliol, encara es tindrà temps, si l'atzar ho permet, de veure l'elegant i pausat vol de l'apol·lo (*Parnassius apollo*), la papallona dels déus, relicte glacial dels Pirineus amb la seua emparentada mnemòsine (*Parnassius mnemosyne*), possiblement libant damunt d'alguna cardigassa encara florida. Serà el moment idoni per treure la càmera fotogràfica i deixar immortalitzada en una precisa imatge aquestes delicades, belles i nostrades volianes.

I si a l'hivern s'alça un dia assolellat prop dels pobles aneuencs, no us ha de sorprendre veure el vol d'alguna de les

nostres papallones hibernants, com ara la llimonera (*Gonepteryx rhamni*), o la papallona de les ortigues (*Aglais urticae*), que, estratègicament amagades i protegides, resisteixen les fredorades dels dies gèlids de l'hivern. Queden al tinter nombroses espècies per descobrir. Endinseu-vos en aquestes valls per gaudir de l'espectacle.

Divulgació i coneixement. A banda dels estudis específics portats a terme per experts lepidopteròlegs, al nostre territori es disposa de tres itineraris CBMS (Catalan Butterfly Monitoring Scheme) –a la web d'aquest projecte, coordinat des del Museu de Ciències Naturals de Granollers, es troba tota la informació del seguiment i el detall es-

pecífic dels tres itineraris d'Àneu (86, Sant Maurici; 117, planes de Son, i 194, el Fornet), així com les imatges de totes les volianes de les Valls d'Àneu, algunes esmentades en aquest article: www.catalanbms.org. Aquestes dades permeten recopilar informació actual sobre la distribució, la fenologia i les tendències poblacionals de les papallones diürnes. Tot plegat fa possible crear un mapa específic de quin és l'estat actual de salut d'aquests insectes.

En el llibre *Volianes, 6 itineraris per a conèixer 30 papallones d'Àneu*, publicat dins de la col·lecció 'Línia Consell' (Consell Cultural de les Valls d'Àneu, 2018) –a la web del Consell Cultural de les Valls d'Àneu es troba informació detallada d'aquestes publicacions per conèixer les papallones de les Valls d'Àneu: <https://aneu.cat/publicacions>–, s'apropa el visitant al coneixement de les principals espècies en sis itineraris de diferent dificultat i, enguany, es rebla amb el projecte-llibre *Amfitrions aneuencs*, que dedica un capítol a la descoberta de les nostres volianes. Ambdues publicacions són adreçades a tot el públic que, amb ganes de caminar en aquest territori, vulgui fer una primera immersió a la descoberta, coneixença i respecte d'aquests preciosos i fràgils éssers vius. 🦋

A l'esquerra, un exemplar d'apol·lo (*Parnassius apollo*) lluint els seus encisadors ocells vermells. A la dreta, un exemplar de damer puntejat (*Melitaea cinxia*) damunt d'una gramínia. Al detall, coure roent (*Lycaena virgaureae*) damunt d'una astrància (*Astrantia major*).

**Garona-Nogueres s'edita amb el suport i la col·laboració d'institucions i organismes oficials.
Sense la seva ajuda i el seu compromís no seria possible publicar aquesta revista**

> AMB EL SUPORT DE



> AMB EL COMPROMÍS DELS AJUNTAMENTS DE

- BAIX PALLARS
- BOSSÒST
- ESTERRI D'ÀNEU
- ISONA I CONCA DELLÀ
- LA POBLA DE SEGUR
- LA TORRE DE CAPDELLA
- LLAVORSÍ
- RIALP
- SORT
- TREMPE
- VALL DE BOÍ

> AMB LA COL·LABORACIÓ DE

- | | |
|---|---|
| -Arxiu Comarcal del Pallars Jussà | -Biblioteca Pública de Sort |
| -Arxiu Comarcal del Pallars Sobirà | -Biblioteca Municipal del Pont de Suert |
| -Arxiu Istoric Generau d'Aran | -Bibliobús Pere Quart |
| -Centre del Romànic de la Vall de Boí | -Institut d'Estudis Ilerdencs |
| -Biblioteca Pública Maria Barbal de Tremp | |

Empreses, entitats
i mitjans compromesos
amb el nostre projecte

garona *nogueres*

UNA REVISTA D'EDITORIAL GAVARRES
www.grupgavarres.cat



Consell Cultural
de les Valls d'Àneu

www.aneu.cat



www.eltinter.cat



PALLARS DIGITAL

www.pallarsdigital.cat

EL PUNT **AVUI+**

www.elpuntavui.cat



Militars agenollats durant la celebració d'una missa castrense a la plaça major de Sort. Any 1945 // PROCEDÈNCIA: Arxiu Comarcal Pallars Sobirà (Fons Josep M. Vidal).

DOSSIER NÚMERO 6 **ELS MAQUIS I LA POSTGUERRA**

EL FINAL DE LA GUERRA CIVIL VA ANAR SEGUIDA D'UNS ANYS DE FAM, PENÚRIES I LLUITA SOTERRADA PER INTENTAR DERROCAR EL FRANQUISME. EN EL PRÒXIM DOSSIER ABORDAREM AQUELL DUR PERÍODE DE POSTGUERRA, PARLANT AMB TESTIMONIS QUE HO VAN VIURE I QUE ENCARA HO PODEN EXPLICAR. TAMBÉ PARLAREM DE MAQUIS I DE LA LLUITA ANTIFRANQUISTA, EN UN TERRITORI ON LA SEVA PRESÈNCIA VA SER MOLT DESTACADA, ESPECIALMENT A L'ARAN, UNA PART DE LA QUAL VA SER ARRABASSADA, DURANT UNS DIES, A LES FORCES DE FRANCO; UNA VALL QUE TAMBÉ VA SER ESCENARI DE L'ÈXODE JUEU QUE FUGINT DEL NAZISME VA UTILITZAR UNS PASSOS DE MUNTANYA, QUE UNS ANYS ABANS HAVIEN HAGUT DE CREUAR ELS REFUGIATS REPUBLICANS EN SENTIT INVERS.

**A PARTIR DEL 20 D'OCTUBRE DE 2023,
A LA VENDA EL NÚMERO 6**

NOTA: SI ALGUNA PERSONA DISPOSA D'IMATGES RELACIONADES AMB EL PROPER DOSSIER LI AGRAIREM QUE CONTACTI AMB L'EDITORIAL (972 46 29 29 / garonanogueres@grupgavarres.cat)

urgèlia

En perfecte equilibri
amb els nostres orígens,
la nostra terra i els
productes d'alta qualitat.



En aquestes productes Cadi s'utilitzen exclusivament productes procedents de les explotacions tradicionals del Pirineu de la Urgel i Catalunya.

www.cadi.es

CADÍ

Des de 1915

