

36

TARDOR-HIVERN 2025

les garrotxes



CONVERSA

RAMON FOLCH
DOCTOR EN BIOLOGIA
I SOCIOECÒLEG
RESIDENT AL PLA
DE L'ESTANY

PRIMERS RELLEUS

GEMMA
BUSQUETS

REPORTATGE

CULTURA
REGENERATIVA
AL MAS LA SALA
DE SANT PAU
DE SEGÚRIES

RETRAT DE FAMÍLIA

ELS ARNAU
FONTANÉ, DE LA
VALL DE LLÈMENA

PERFILS

ANNA MASSEGUR
CARME GONZÁLEZ
MARI SUÁREZ

PATRIMONI

LA PETJADA DEL
TÈXTEL A OLOT
EL RETAULE
DE SETCASES
EL DIABLE A LA
VALL DE RIBES
DITES I CREENÇES
BOTÀNIQUES

INDRET

SANT ESTEVE
DE GUALBES

A PEU

LES BAUMES
DE CAIXURMA
AL PUIG OU

DOSSIER

DE PARES A FILLS

63 PÀGINES QUE ENS PARLEN
DE FAMÍLIES DE BOTIGUERS
I INDUSTRIALS, D'HOTELERS
I RESTAURADORS,
DE FLEQUERS I
CARNISSERS, DE
PAGESOS I RAMADERS...
QUE HAN MANTINGUT
VIU EL LLEGAT
GENERACIONAL
PER MIRAR
ENDAVANT

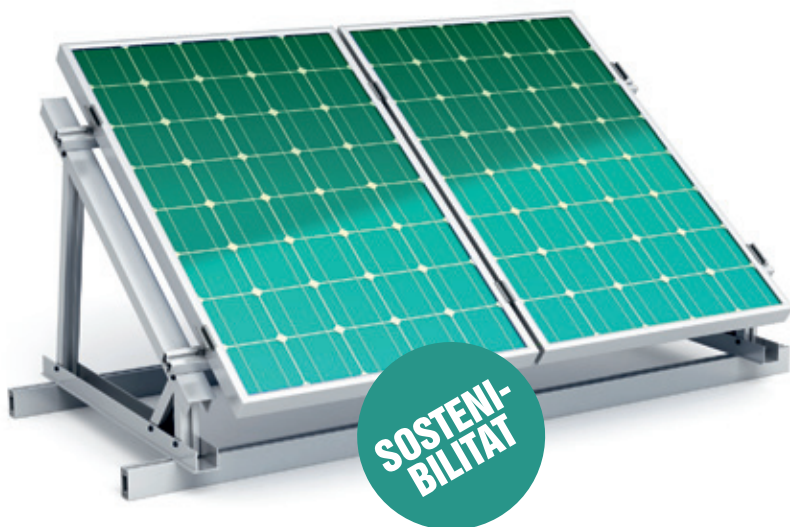


PVP 12€



GARROTXA • PLA DE L'ESTANY • RIPOLLÈS • VALL DE LLÈMENA

Ajudant els ajuntaments, la Diputació us ajuda en el vostre dia a dia.



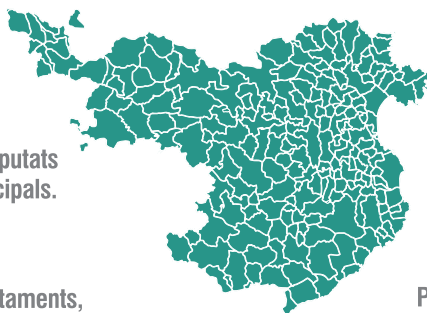
**Impuls de la transició energètica, la prevenció d'incendis forestals,
la conservació i la millora del patrimoni natural, l'educació ambiental
i la implementació dels objectius de l'Agenda 2030 (ODS)**

Què és la Diputació?

La Diputació té competències per al govern i l'administració de la província. Els seus diputats són escollits a partir de les eleccions municipals.

Què fa?

Dona suport tècnic i econòmic als 221 ajuntaments, proveeix de serveis els municipis més petits i els proporciona fons estatals per a infraestructures, cultura o altres necessitats.



Com es finança?

Més del 90 % del pressupost de la Diputació per al 2025 prové de transferències estatals, fruit dels impostos liquidats per la ciutadania.

És transparent?

Per quart any consecutiu, la Diputació de Girona ha estat reconeguda per les entitats avaluadores, en haver acreditat la pràctica totalitat dels indicadors establerts.



Diputació de Girona Al costat dels ajuntaments, al vostre costat

DIRECCIÓ >
Jordi Nierga
jordi@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PATRIMONI >
Guerau Palmada

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >
Jon Gierre i Edu Vidiella
garrotxes@grupgavarres.cat

COL·LABORACIONS >
Joaquim Agustí i Bassols
Roser Albertí Tormo
Martí Albesa
Jordi Altesa
Emili Bassols Isamat
Josep Burset
Gemma Busquets Ros
Eloi Camps Durban
Marta Carbonés
Marc Cargol
Pere Cerro
Josep Clara
Ernest Costa i Savoia
Pere Duran
Ramon Estéban
Ramon Estéban Bochaca
M. Carme Freixa Bosch
Montserrat Freixa Vila
Miquel Àngel Fumanalet Pagès
Joan García
Francesc Ginabreda
Josep Grabuleda
Laia Juez
Antoni Llagostera
Pere Llorens Ros
Marta Masó Escobairó
Pau Masó Ros
Albert Massip i Pinatella
Oriol Molas
Anna Noguera
Paula Núñez Gubert
Mònica Pagès
Rosa Pagès
Josep Pastells
Guerau Palmada
Carme Pla Bagudanch
Jordi Remolins
Ester Sala
Joan Sala
Roger Santaló
Salvador Sarquella
Miquel Sitjar i Serra
Lluc Solés i Carbó
Josep Tarrús
Sònia Tubert
Xavier Valeri
Josep Valls
Josep Vilar
Xavier Xargay

EDICIÓ DE TEXTOS >
Roser Bech

IMPRESSIÓ > Rotimpres
DISTRIBUCIÓ > GLV
DIPÒSIT LEGAL > GI-381-2008
ISSN > 2013-3693

eg

EDITORIAL GAVARRES

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

DIRECCIÓ EDITORIAL >
Àngel Madrià
angel@grupgavarres.cat

COMUNICACIÓ >
comunicacio@grupgavarres.cat

ADMINISTRACIÓ >
gestio@grupgavarres.cat

SUBSCRIPCIONS >
subscripcions@grupgavarres.cat

PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >

 **appec**
editors de revistes i digitals

> Premis APPEC
"Millor Editorial en Català 2008"
> Premis Amics de l'Alta Garrotxa
"Memorial Ramon Sala Canadell 2015"
> Premi Nacional de Comunicació
de Proximitat 2023



Adreceu-vos a CEDRO (Centre
Espanyol de Drets Reprogràfics) si
necessiteu reproduir algun fragment
d'aquesta obra, o si desitja utilitzar-la
per elaborar resums de premsa
(www.cedro.org; 91 702 19 70
93 272 04 47)



LA FAMÍLIA DEL RESTAURANT
CA LA CARMELITA DE
SANT PRIVAT D'EN BAS: LA
PILAR ESTARTÚS, LA LAURA
CASTAÑER I L'ABRIL I LA
NORA BARRANQUERO.
AUTOR: PERE DURAN.

SUMARI

4-5 PRIMERS RELLEUS El rentador del Rec Major

GEMMA BUSQUETS ROS (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)

6-13 ACTUALITAT ENTREVISTA / ENTITAT / REPORTATGE / PUBLICACIONS

14-19 CONVERSA Ramon Folch JOSEP PASTELLS (TEXT) // PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

20-25 RETRAT DE FAMÍLIA Els Arnau Fontané, de la Vall de Llémene LAIA JUEZ (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)

26-31 PERFILS Anna Masegur / Carme González / Mari Suárez JORDI NIERGA / ANNA NOGUER / XAVIER XARGAY (TEXT) JORDI NIERGA / PERE DURAN / MARTÍ ALBESA (FOTOGRAFIA)

33-95 DOSSIER De pares a fills JORDI NIERGA (COORDINACIÓ)

97-119 PATRIMONI ARQUITECTURA / ARQUEOLOGIA / GEOLOGIA // HISTÒRIA / INDÚSTRIA ART / MÚSICA / NISSAGUES / LLEGENDES / FAUNA / PLANTES I REMEIS

120-123 INDRET Sant Esteve de Guialbes ERNEST COSTA I SAVOIA (TEXT) // PERE DURAN (FOTOGRAFIA)

124-127 A PEU Entre baumes i ermites solitàries PERE LLORENS ROS (TEXT I FOTOGRAFIA)

Al puig Ou JOAQUIM AGUSTÍ BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

conversa

AMB EL CREADOR DEL TERME SOCIOECOLOGIA > NASCUT A BARCELONA EL 20 DE FEBRER DE 1946 I DOCTOR EN BIOLOGIA, ENS REP A CAN FONT, LA SEVA CASA DEL PLA DE MARTÍS, A ESPONELLÀ, ON VIU DES DE FA QUINZE ANYS AMB LA SEVA DONA, LA GEÒGRAFA JOSEPA BRU. PERFECCIONISTA, APASSIONAT I HETERODOX, HA ESDEVINGUT UN DELS PRINCIPALS IMPULSORS DELS MOVIMENTS FAVORABLES A UNA ADEQUADA GESTIÓ DEL PATRIMONI NATURAL CATALÀ. AUTOR D'UNA CINQUANTENA DE LLIBRES, ALS ANYS VUITANTA VA DIRIGIR I PRESENTAR A TV3 LA SÈRIE DE DIVULGACIÓ CIENTÍFICA I ANTROPOLÒGICA 'MEDITERRÀNIA'. HA REBUT NOMBROSOS PREMIS I RECONeixEMENTS, ENTRE ELS QUALS DESTACA, AQUEST MATEIX ANY, LA CREU DE SANT JORDI.

JOSEP PASTELLS > TEXT

PERE DURAN > FOTOGRAFIA

Ramon Folch

—Veniu d'una família d'obrers menestrals.

—«Sí. El meu avi patern era serraller i el matern, fanaler; les meves àvies eren cosidora l'una i teixidora l'altra. Tant el meu pare, Ramon Folch Batet, com la meva mare, Josefina Guillèn March, eren nascuts a Barcelona. Ella venia d'una família barcelonina i la d'ell era de Montblanc, a la Conca de Barberà. La mare treballava de secretària i el pare era pintor decorador. Feia decoracions precioses; és un ofici desaparegut, ara ho fan tot les màquines. Els lletristes pintaven sanefes i dibuixos a les cases. Era una feina molt bonica, feia coses fascinants amb els pinzells, mon pare. Havia de fer, per exemple, un rètol més o menys llarg, en una botiga o en una carretera. Calia distribuir el text i quan era en un vidre, escriure-ho al revés. Distribuïa a ull els espais justificats, les lletres eren perfectes, no hi podia faltar ni sobrar res. Això em va marcar molt. Em va ensenyar a fer la feina

ben feta, a treballar fi, encara que després apliquéss aquesta filosofia en un àmbit molt diferent.»

—Vau estudiar als Maristes de Sant Joan.

—«No en tinc records gaire bons, però tampoc pèssims. Era una escola plana, franquista, castellanitzada fins al moll de l'os. Sociològicament, era una època molt diferent de l'actual. Totes les classes es feien en castellà, però en els tretze anys que hi vaig ser no vaig parlar una sola paraula en castellà amb els meus companys i ni una en català amb els mestres. Vaig aprendre-hi a llegir, a escriure, a fer les coses, però no em va marcar especialment.»

—Tot el contrari que els estius a Collserola.

—«Exacte. Els passàvem a can Sauró, una casa d'uns parents d'uns amics. El primer estiu jo devia tenir mesos i hi vaig

JOSEP PASTELLS. La Creueta, 1966. Periodista i escriptor
PERE DURAN. Banyoles, 1967. Fotògraf



retrat de família

ELS ARNAU FONTANÉ > LA FAMÍLIA ARNAU FONTANÉ DE LA VALL DE LLÉMENA FA QUATRE GENERACIONS QUE ES DEDICA AL MANEIG DE VAQUES PER A LA COMERCIALITZACIÓ DE CARN. ELS CARACTERITZA L'EMPRENEDORIA, JA QUE CADA GENERACIÓ FA UN PAS ENDAVANT. AMB L'ACTUAL, S'HA CONSTRUÏT UNA CARNISSERIA AL PATI DE CASA PER VENDRE EL PRODUCTE DIRECTAMENT AL CONSUMIDOR FINAL. ELLS EN CONEIXEN DE PRIMERA MÀ LA QUALITAT, I EN TRANSMETEN, AMB LA SEVA MANERA DE FER, EL SEU COMPROMÍS. ELS ARNAU D'AVUI S'HAN ESPECIALITZAT EN LA CARN D'ALTA QUALITAT PER A PALADARS EXIGENTS GRÀCIES A L'EXPERIÈNCIA, EL CONEIXEMENT SOBRE EL BENESTAR ANIMAL I LA INNOVACIÓ.

LAIA JUEZ > TEXT

JOSEP BURSET > FOTOGRAFIA

Emprenedoria a la Llémena

Aquesta família tot sovint recorre la Vall de Llémena de cap a peus. La carnisseria resta a l'antic Molí de Ginestar, on viuen els pares amb un germà, mentre que els fills resideixen a Sant Gregori. Les vaques, d'altra banda, pasten per diversos terrenys: els més extensos s'ubiquen a les terres del Castell de Granollers de Rocacorba, on s'amaguen els orígens de tot plegat. «L'avi era molt bon negociant i molt emprenedor. Venia de família molt humil, va néixer a Portalló de Granollers de Rocacorba i va anar a viure al Castell, com qui diu, per treballar pel cunyat. No tenia res, però era molt llest», explica el seu net, en Josep Maria Arnau Fontané.

Al menjador de dins del Castell hi ha penjada una fotografia enorme del besavi, en Francesc Arnau Planella, en Xicu, que apareix endiumenjat. «Aquí devia tenir setze anys, però a mi sempre m'ha semblat més gran», em comenta la Mònica, la seva besneta. Potser perquè vesteix una americana amb armilla i llaç, potser pel posat ferm d'una vida precoç de responsabilitats. Per dins, el Castell sembla que hagi entrat en un llarg son: hi sobresurten els mobles i els utensilis d'un altre temps sota un tel de pols i teranyines. Als baixos del Castell s'hi apleguen curioses maquinàries de camp que no havia vist mai, com un carro cisterna o una pico-

nadora, que tenen el seu moment de glòria com a attrezzo per la celebració de les festes remences, davant la mirada atenta dels presents.

En Josep Maria Arnau Fontané (1964) va néixer aquí, al Castell, però quan només tenia tres mesos la família es va mudar a viure al Molí de Ginestar, a Sant Gregori, que havien comprat per 150.000 pessetes, i van llogar el Castell a un masover. El seu pare, en Miquel Arnau, explica al llibre *Oficis antics i oficials* que «vam venir a Ginestar més per ampliar el nostre camp de negoci de bestiar que no pas pel molí. Venir aquí va ser el disgust més gran que vaig donar al meu pare». En Josep

LAIA JUEZ. Barcelona, 1975. Antropòloga i periodista
JOSEP BURSET. Juià, 1963. Fotògraf

A dalt, en Josep Maria Arnau i la Montse Roura amb els seus fills, la Mònica i en Jordi, a l'entrada del Molí de Ginestar. A baix, les vaques xaroleses pastant per les terres del Castell de Granollers de Rocacorba.



LA MIRADA DE PEP SAU



El fotògraf Pep Sau (Olot, 1963-Santa Pau, 2024) era un professional de mirada sensible i profunda. Una mirada serena que emmarcava entorns i quotidianitats. Aquest llibre, una coedició d'Editorial Gavarres i del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, no només demostra la seva traça amb els plans, els enfocaments o les llums. És, sobretot, la redescoberta d'un petit país i un compromís honest amb els llocs i la vida de la seva gent.



DOSSIER DE PARES A FILLS

JORDI NIERGA > COORDINACIÓ

El tronc i les branques	34	JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]
Hereus de la ratafia Russet	36	MARTA MASÓ ESCOBARÓ [Barcelona, 1972. Periodista]
Ferros que no es rovellen	38	FRANCESC GINABREDA [El Mallol, 1989. Periodista]
Olot, de vint-i-un botó	40	XAVIER VALERI [Sant Joan les Fonts, 1958. Periodista]
L'Hostal centenari de Castellfollit de la Roca	41	ROGER SANTALÓ [Castellfollit de la Roca, 1986. Periodista]
El xup-xup de Can Pelaio	42	PAU MASÓ ROS [Olot, 1992. Periodista]
Vetes, fils i botons	44	PAULA NÚÑEZ GUBERT [Palamós, 1989. Periodista]
La bona flaire de Can Domènech	46	XAVIER VALERI
Els grans passos de Noel	48	FRANCESC GINABREDA
El llegat de la Carmelita	50	RAMON ESTÉBAN BOCHACA [Olot, 1987. Professor d'història i educador social]
Can Bosch, quatre generacions	52	JOSEP VALLS [Sant Feliu de Pallerols, 1944. Escriptor]
Els Vicenç Mundet	54	MARTA CARBONÉS [Les Planes d'Hostoles, 1964. Professora d'anglès]
Fer pinso a la Vall de Llémèna	56	CARME PLA BAGUDANCH [Pineda de Mar, 1958. Dinamitzadora cultural]
Cultivar fesols al mas Martinyà	58	JORDI NIERGA
Un taulell i mil negocis	60	ROGER SANTALÓ
Els camions dels Juanola	62	PERE CERRO [Sant Jaume de Llierca, 1951. Mestre jubilat]
Can Danés, del mall a la brasa	64	JORDI NIERGA
Ca la Maua de Tortellà	66	JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]
Les vides de Can Jeroni	68	JOSEP VILAR
De Can Tarra a Can Colom	70	ORIOL MOLAS [Camprodon, 1968. Editor]
Més d'un segle de Can Tatxé	72	JOAN GARCIA [Sant Joan de les Abadesses, 1982. Periodista i realitzador audiovisual]
Imprimint la història ripollesa	74	JORDI REMOLINS [Ripoll, 1970. Col·laborador en mitjans de comunicació]
Els Raguer, de Ripoll	76	ANTONI LLAGOSTERA [Ripoll, 1955. Periodista]
Olor de pa a Campdevàrol	78	M. CARME FREIXA BOSCH [Vallfogona de Ripollès, 1970. Llicenciada en Periodisme]
Una nissaga amb estrella	80	MÒNICA PAGÈS [Barcelona, 1972. Periodista]
Els Plana, de Santa Pau a Camprodon	82	JORDI NIERGA
La Banca Carrera	83	MIQUEL SITJAR I SERRA [Ribes de Freser, 1962. Filòleg i professor de llatí]
Els Vilalta de Queralbs	84	MÒNICA PAGÈS
Els últims recanvis dels Tubert	86	ANNA NOGUER [Porqueres, 1983. Periodista]
Aigua, farina, sal i enginy	88	ELOI CAMPS DURBAN [Banyoles, 1994. Periodista]
Amb el martell i l'enclusa a la sang	91	SÒNIA TUBERT [Serinyà, 1975. Periodista]
Forcs d'alls a Cornellà del Terri	92	ROSER ALBERTÍ TORMO [Girona, 1985. Periodista]
L'esperit d'una casa de menjars	94	SÒNIA TUBERT

PERFILS

Pere Gardella / Ramon Pons / Jordi Mayolas

[PÀGINES 67 / 77 / 90]

JORDI ALTESA / JORDI REMOLINS / JORDI NIERGA



El tronc i les branques

Jordi Nierga > TEXT

Agafar el relleu no sempre és fàcil. A vegades el llegat pesa com una llosa i allargassar-lo pot ser fins i tot un motiu de desencís, en cas que finalment no es pugui sostenir. Perquè encara que sigui una càrrega intangible i simbòlica, sovint també representa una responsabilitat granítica. No tant per una hipotètica –i ben sovint inexistent– falta d'aptituds dels que pugen, sinó més aviat per la preocupació natural dels que se'n van. És com un nus tou i malforjat entre l'estima i l'angoixa.

Per aquest motiu, doncs, cal celebrar la continuïtat dels negocis i projectes propers, els que fan carrer i poble, encara que moltes vegades el tronc central s'esbranqui amb nous camins i viaranys per adaptar-se a les circumstàncies, que són moltes i diverses. I és precisament això, reivindicar aquest traspàs generacional de pares a fills, d'àvies a netes, el que pretén fer aquest dossier que teniu a les mans, un treball extens que relliga tradició i modernitat per tal de teixir relats que beuen de la font de l'herència.

Històries com ara la de la família que des de fa gairebé 125 anys elabora la ratafia Russet, un producte icònic de casa nostra que avui té la continuïtat segellada amb una nova generació, la cinquena, amb qui ha parlat la Marta Masó. Aquest és l'article introductori d'un monogràfic que trepitja Olot i els pobles

de la rodalia amb pas ferm i constant. Així doncs, en Francesc Ginabreda ha conversat amb les famílies de dos negocis ben coneguts a la comarca i arreu, la gent de Can Manxa i de Noel, mentre que en Pau Masó ens presenta les diferents generacions de Can Pelaio, el popular bar i restaurant del Firal. La Paula Núñez ens detalla la trajectòria centenària de la merceria Casa Mercè i en Xavier Valeri remunta cap al passat per situar-nos a l'inici de les botigues de roba Orly i, per l'altre costat, s'atura a Sant Joan les Fonts per fer-nos arribar la bona flaire de la pastisseria Can Domènech.

Sense marxar de la Garrotxa, en Ramon Estéban Bochaca ha resseguit els passos del restaurant Ca la Carmelita, de Sant Privat d'en Bas, allà on la batuta és cosa de dones, i en Josep Valls fa valdre la vàlua de les botigues de barri a través de Can Bosch, de Sant Feliu de Pallerols. No pas gaire lluny, la Marta Carbonés ha entrat al taller i a la botiga dels fusters Mundet, de les Planes d'Hostoles; la Carme Pla ha visitat els Cos, de la Vall de Llémna, vinculats des de fa molt temps a la producció de pinso; en Josep Vilar ha recuperat l'olor del pa de Ca la Maua de Tortellà i també s'ha plantat a l'Alta Garrotxa, a Beget, per descriure la trajectòria de l'hostal de Can Jeroni; en Roger Santaló ha resumit els orígens i l'evolució bifurcada de Ca l'Agustí de Sant

Jaume de Llierca i, d'altra banda, ha viatjat enrere per rescatar els records de l'Hostal de Castellfollit de la Roca; en Pere Cerro ha seguit la ruta marcada pels transportistes Juanola de Besalú i un servidor us ha escrit sobre els veterinaris Plana, amb les beceroles a Santa Pau i una part vigent arrelada al Ripollès; els cultivadors de fesols del mas Martinyà de Santa Pau, a tocar del Croscat, i la família Danés d'Hostalnou de Bianya, que lideren un concorregut bar que havia estat fa molts anys una ferreria.

Capsacosta amunt, l'Oriol Molas repassa el recorregut de la carnisseria de Can Tarra de Camprodon, mentre que a la zona del Baix Ripollès hem visitat els establiments de Can Tatxé de Sant Joan de les Abadesses, amb qui ha xerrat en Joan Garcia; la impremta Maideu de Ripoll, la història de la qual ens la brinda en Jordi Remolins, i la fleca Ca la Carme de Campdevànol, on ha anat la Maria Carme Freixa. A part, l'Antoni Llagostera revisita l'ahir més reulat per exposar-nos algunes de les vivències de la nissaga Raguer de Ripoll. També al Ripollès, però més enlaire, a la Vall de Ribes, la Mònica Pagès ens transmet les experiències dels Vilalta, ramaders de Queralbs, així com de la família que gestiona l'Hotel Catalunya de Ribes de Freser, amb la centenària Estrella Bartrina com a referència. I encara a Ribes, en Miquel Sitjar sacseja la memòria per fer aflorar l'expansió i el declivi de la Banca Carrera.

Continuem a Banyoles, on també hi ha llinatges sòlids. Ens ho demostren els reportatges de l'Anna Noguer, que ha entrevistat els Tubert, experts en maquinària agrícola; de l'Eloi Camps, que ens fa saber el periple viscut per les quatre generacions de la fleca i pastisseria Figueras, o de la Sònia Tubert, que l'ha fet petar amb els

Portella, responsables d'una emblemàtica ferreteria. La mateixa autora, de fet, també s'ha entaulat al restaurant de Can Boix de Vilamarí, mentre que la Roser Albertí ha conegut els forcs de la família Camps, allaires de Cornellà del Terri.

Finalment, el dossier es completa amb peces més personalitzades, uns perfils que pretenen evidenciar el valor del relleu a través de la veu dels seus protagonistes. Perquè qui millor coneix la rellevància del tronc sempre és la branca que hi brota. Gent com ara en Pere Gardella, de Camprodon, qui després de 65 anys encara manté la ferreteria familiar al carrer València, tal com ens precisa en Jordi Altesa. O en Ramon Pons, que es manté actiu a la botiga d'esports centenària que van fundar els seus avantpassats a Ripoll. O en Jordi Mayolas, de Banyoles, que talla cabells i crea pentinats al mateix emplaçament on –m'ha detallat– ho van fer el seu avi i també el seu pare. Tots ells, i la resta de protagonistes d'aquestes pàgines, posen de manifest que en un món tan canviant i efervescent, sovint tan insegur, apostar per la continuïtat també és una opció plausible i sòlida 🍷



La Teresa Roqué Desvilar, en Ferriol Domènech i en Salvador Domènech davant la façana de la confiteria. Any 1968.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Domènech.

Ferros que no es rovellen

CINC GENERACIONS DESPRÉS, ELS AGUSTÍ CONTINUEN AL CAPDAVANT DE CAN MANXA, QUE JA ERA UN NEGOCI A FINALS DEL SEGLE XIX I QUE S'HA CONVERTIT EN UNA MARCA DE REFERÈNCIA

Francesc Ginabreda > TEXT

És ben sabut que el nom no fa la cosa, però si passegem per la capital de la Garrotxa i diem la paraula «manxa», segur que qui ens hagi sentit ens parlarà d'un dels negocis més olotins i més veterans que existeixen. La família Agustí va impulsar-lo entre la fi del carlisme bel·ligerant i l'arribada del ferrocarril a la ciutat. Originàriament, *manxa* no tenia res a veure amb aquesta família, sinó amb Rafael Casanova, que, en comptes d'enfrontar-se a les tropes borbòniques, regentava una serralleria oberta el 1872 i que era conegut popularment amb aquest nom perquè en tenia una de molt grossa. L'any 1900, Joan Agustí Surroca –pioner a transmetre electricitat des d'un salt d'aigua amb un alternador– la hi va comprar, i el seu fill Bartomeu es va posar al capdavant del negoci, que té més d'un segle i mig d'existència i que ni les guerres ni les pandèmies ni els aiguats han fet trontollar.

Bartomeu Agustí va ampliar l'activitat comercial amb una botiga de ferreteria, que ben aviat va atraure els compradors locals i es va fer molt popular a la ciutat, fins al punt que es va convertir en un establiment on es podien trobar, també, articles d'esport, de pesca i de caça, inclosa la fabricació de cartutxos. I encara més coses. De fet, es deia que a Can Manxa s'hi podia trobar de tot, simpàtica hipèrbole emparada pel moralisme anecdò-

tari, a través del qual s'explica que una pagesa va anar a la botiga i va demanar si tenien ous, probablement en veure uns ous de gallina decoratius que hi havia exposats. La resposta no va ser una negativa elemental, sinó una irònica afirmació: «Oh, i tant que en tenim!». I en Bartomeu va dir a un aprenent que anés a casa seva, just al costat, i demanés a l'Assumpta, la seva dona, que li'n donés una dotzena. Tota una fita de les llegendes comarcals.

Carlins, falangistes i ferros units.

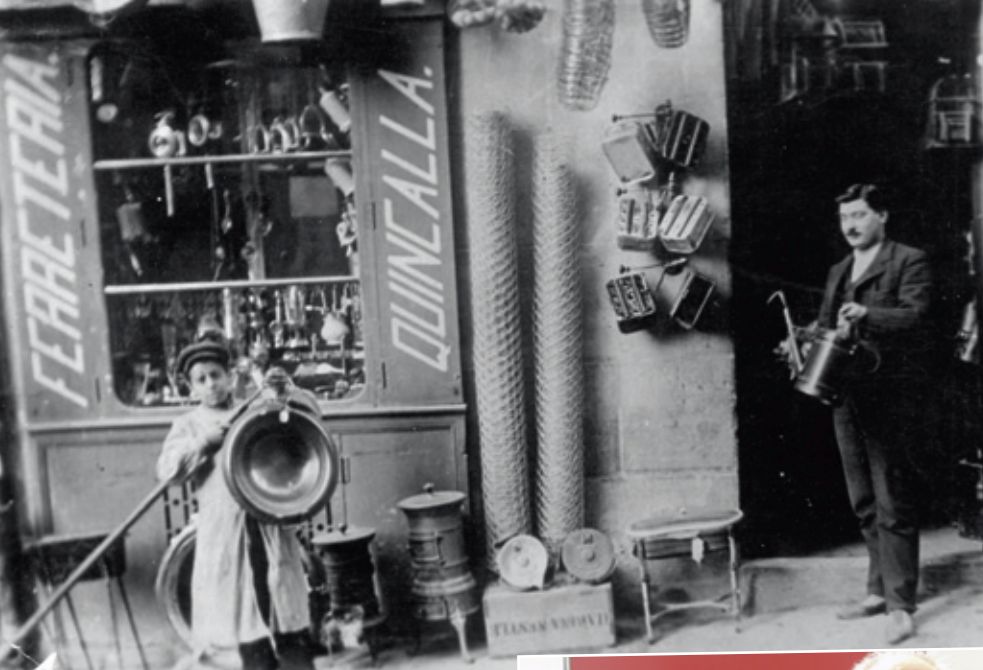
Que el negoci funcionava era una realitat. Potser fins i tot funcionava massa bé. El net d'en Bartomeu, en Joan Agustí Alfara, recorda que la seva àvia explicava que havien tornat «aviat i ràpid» del viatge de nocces perquè el seu home havia d'acabar la instal·lació de

la tanca de Can Malagrida, que no era un client qualsevol. Va ser en Joan, precisament, qui va descobrir no fa gaire que Manxa era una mica més antic del que es pensaven. A l'Arxiu Comarcal va comprovar que l'origen del negoci de Rafael Casanova no era el 1876, sinó el 1872, i que l'absència de documentació dels anys 1874 i 1875 es devia a la situació bèl·lica provocada per la tercera carlinada. La família Agustí, per tant, compta els anys a partir de l'existència de Manxa –bé que en aquell moment fos simplement un sobrenom– i no a partir del moment en què es produeix la compra de la serralleria.

Però no deixem de banda la documentació, perquè la seva popularitat potser es pot entendre millor donant un cop d'ull a dues factures històriques: la primera, del 30 de setembre de 1936, redactada en català i expedida al Comitè Antifeixista d'Olot, i la segona, del 31 de maig de 1939, escrita en castellà i dirigida a la Falange Española. Tothom encarregava feines a Can Manxa. A principis dels anys quaranta es va produir un nou relleu familiar i Joan Agustí Reixach va ocupar el lloc del seu pare, que va morir al cap de poc (1946). La seva aportació a l'empresa va ser decisiva per l'expansió del negoci i l'audàcia de jugar-se-la econòmicament quan Espanya encara no havia entrat al mercat comú. Format a l'Escola Industrial



Guardó rebut per a la Ferreteria Agustí, l'any 1985. PROCEDÈNCIA: Arxiu Can Manxa.



de Barcelona, va començar viatjant a Euskadi a comprar articles i va emprendre una gestió enfocada en la distribució de productes per a la indústria i la construcció, complementada amb la venda d'electrodomèstics i parament de la llar. L'èxit assolit també cal atribuir-lo a la seva dona, Carme Alfara, natural d'Ulldecona i propietària de la ferreteria Alfara. La forja d'aquest matrimoni va ser l'avantsala de l'obertura de la botiga de Banyoles (1950) i de dues associacions importants amb altres empresaris, a través de les quals Joan Agustí va inaugurar Hierros Almadà (1956) i Suministres Girona (1959).

El 1970 es va obrir el primer magatzem de ferros a Olot, en una època delicada marcada per un replegament en els negocis i per la mort de Carme Alfara, l'any 1977. Va ser llavors quan en Joan Agustí Alfara, que venia d'estudiar a ESADE en un context antifranquista, es va incorporar a la companyia i es va encarregar d'oficialitzar el nom Manxa. A més, va redactar els estatuts de l'empresa, a partir dels quals es van crear dues societats anònimes: Ferros Agustí i Ferreteria Agustí. Del seu pare ha heretat l'esperit emprenedor i la passió pel futbol; l'un va ser secretari tècnic



de la Unió Esportiva Olot i l'altre n'és l'actual president.

Joan Agustí Reixach va morir el 2004, quan Manxa ja havia entès que calia adaptar-se als nous temps i passar d'una economia de demanda a una economia d'oferta, i sobretot calia sortir del país, buscar marques a l'exterior i comprar al proveïdor més eficient per tal d'internacionalitzar les compres i redefinir –i ampliar– les botigues i el seu catàleg. El seu fill subratlla les millores que es van fer en l'organització, en la gestió informàtica i en l'expansió de l'empresa: primer a Girona, després a Barcelona i ara a tot Catalunya.

Digitalització i cinquena generació.

A finals dels anys noranta, Manxa ja havia separat l'activitat industrial i la de ferros de la venda al detall i el 1998 va posar en funcionament un nou magatzem a Riudellots de la Selva. En aquests

anys de creixement durant el canvi de segle, que coincideixen amb l'entrada a l'empresa d'en Pol Agustí, fill d'en Joan Agustí Alfara i actual director general, Manxa teixeix relacions i tractes comercials a diversos països d'Europa, Àsia i Amèrica del Sud, i el 2016 obre un tercer magatzem, el més gran de tots, a Castellbisbal. Avui dia tenen una nòmina de 230 treballadors, més de la meitat dels quals treballen fora d'Olot, entre ells dos fills més d'en Joan: en Quim, cap de vendes a Barcelona, i en Joan, responsable d'operacions. És justament a l'àrea metropolitana on el creixement del negoci té més puixança, focalitzat en la distribució d'elements per a la indústria i productes siderúrgics.

A banda de presidir l'Olot, el pare d'en Pol, en Quim i en Joan també està al capdavant del consell d'administració de Manxa, però sap que el relleu generacional està garantit. En Pol va assumir el càrrec de director durant la covid (2020), tot i que abans, com el seu pare, ja havia fet diverses feines a l'empresa, que ara se centra significativament en la part de servei, és a dir, en la relació amb el client, amb catàlegs digitalitzats personalitzats i màquines de *vending* per autoservei, entre altres perfeccionaments. En Pol ha viscut el procés accelerat de digitalització i internacionalització, que ha anat aprimant la competència i ha fet més difícil la pervivència d'empreses familiars. Malgrat això, o justament per això, ni l'exploració ni la innovació lligades al capitalisme de la immediatesa a la carta han llimat els dos pilars de Can Manxa: la família i el compromís amb el territori. Per això, si passegem per Olot, podem anar a comprar a la seva tradicional botiga del centre com qual-sevol conciutadà de l'època del general Savalls, i provar de demanar si tenen mitja dotzena d'ous 🐔.

A dalt, estampa de l'entrada de la botiga a principis de segle XX.

PROCEDÈNCIA: ACGAX, fons Josep M. Dou Camps. Al detall, en Pol i en Joan Agustí // PROCEDÈNCIA: Arxiu Can Manxa.

Vetes, fils i botons

LA MERCERIA CASA MERCÈ D'OLOT, REGENTADA PER FINA DELGÀ I FINA CARRÉ, ES VA INICIAR AMB UNA BOTIGA TALLER EL 1912 I CONTINUA ACTIVA DESPRÉS DE QUATRE GENERACIONS

Paula Nuñez Gubert > TEXT // Martí Albesa > FOTOGRAFIA

Arribant a la plaça Major pel carrer Sant Esteve d'Olot, sempre hi ha hagut una botiga de vetes i fils. Bé, sempre no, però sí en els últims cent anys, i fins i tot abans. Podria dir-se Casa Fina perquè, al cap i a la fi, les dues dones que trobareu darrere el taulell s'ho diuen. Són la Fina Delgà i la Fina Carré, mare i filla, la tercera i la quarta generació d'un negoci que va impulsar una altra dona. Es deia Mercè Corominola i era la besàvia de la Fina Carré. Per això la botiga porta un nom encara més escaient per una merceria: Casa Mercè.

La Mercè va néixer a Morató, una casa pairal als peus del volcà de Montolivet. Tot i que els seus descendents no la van arribar a conèixer, en diuen que era tota una senyora, amb prou empena per obrir, el 1912, una botiga taller amb la seva germana, l'Angelita. Hi feien les peces de l'aixovar, tovallols, llençols, estovalles... Tot el que havia de me-

nester una noia de l'època quan es casava. Aquell establiment, al carrer Fontfreda de la capital garrotxina, va ser la primera Casa Mercè, no gaire lluny de l'actual. El 1923 es van traslladar al carrer Sant Ignasi, on ara hi ha la rebotiga i el magatzem.

L'ofici de 'mercer'. A més de tirar endavant un comerç propi, la Mercè va pujar cinc fills. Les quatre noies es van dedicar a la costura: una era modista de blanc, una altra de color, una feia de camiseria i l'última acabaria treballant a la botiga familiar. Tot i això, el negoci passaria a mans del seu fill, l'hereu: en Josep Carré Corominola.

En aquell temps, qui regentava una merceria era un 'mercer', i calia aprendre d'algú amb experiència. En Josep es va formar en una merceria de Vilafranca, on explicava que els dependents dormien sota el taulell. Un cop va saber els secrets de l'ofici, va treballar a Barcelona, però aviat va tornar a Olot per ajudar la mare.

El pas més important va ser ampliar la botiga. El 1958 van fer el canvi a la plaça Major, amb un rètol on es llegia: «Casa Mercè. Novedades». Llavors era la Plaza del Generalísimo, en plena dictadura franquista. En Josep va dis-

senyar-ho tot a mida i, gràcies al seu aire emprenedor, Casa Mercè es va convertir en una merceria moderna. Va aconseguir les marques conegudes de l'època, com les mitges de Rossell o els visos de Mitjans. En un temps en què moltes dones es feien la seva pròpia roba, Casa Mercè esdevingué un punt de reunió i una de les botigues més cèntriques d'Olot. Bullia sobretot els dissabtes a la tarda, quan tothom sortia a comprar, però es parava en sec cada cop que entrava per la porta un viatjant, carregat amb les mostres de tots els productes.

A més de materials de costura de tots colors i mides, s'hi podien trobar molts altres articles que ara ja han desaparegut de les merceries: perfums a granel, visos o peces de marroquineria. Per fidelitzar la clientela, de tant en tant organitzava una rifa ben original, el sorteig d'una *mobylette*. Els seus familiars encara en conserven algun cartell. No hi ha dubte que era un home amb idees, però també és recordat com un senyor amable i atent, que estimava l'ofici.

El seu fill i la seva neta expliquen amb orgull que ell va ser l'ideòleg de l'eslògan que ha quedat per a la història de l'establiment: «Vetes, fils i botons, a Casa Mercè, a mils i milions.»

La tercera generació. Quan en Josep ja era gran, la seva dona, la Maria Corcoy, va passar a regentar la botiga. Sempre hi han treballat plegades dues



Interior de la merceria el dia de la inauguració del local de la plaça Major, l'any 1958. Al detall, la Mercè Corominola de jove, a principis del segle XX. PROCEDÈNCIA: Arxiu Casa Mercè.



generacions, i aquí és on apareix un altre nom: Miquel Carré Corcoy, fill del matrimoni i pare de la Fina Carré.

Reconeix que no li agradava la feina i explica rient que no suportava les clientes que venien a buscar torçals, els fils gruixuts per fer repunts als texans o la roba de feina. Recorda la ràbia que li feia que sortissin a la plaça amb la caixa de fils per comparar-los i encertar el color.

Tot i treballar-hi de jove durant deu anys, el relleu va perillar, perquè sempre va tenir clar que no voldria seguir. Però per un cop de sort, o per coses de la vida, va començar a sortir amb una

noia d'Olot que havia estudiat Comerç, la Fina Delgà. Encara festejaven i ja li va oferir la possibilitat de portar la merceria amb la mare, aprofitant que la fàbrica on treballava havia tancat. Així es va segellar, finalment, el tercer relleu.

Casa Mercè, avui. Fa poc que han repintat la façana, però el rètol de Casa Mercè és gairebé igual que el dels inicis. Ara, als aparadors també hi ha barrets, mitjons de colors o paraigües. Les Fines volen que sempre facin goig, perquè la gent «vegi el producte». En realitat seria impossible, perquè de fils i botons

n'hi ha de tantes classes que necessitarien tota la plaça Major per exposar-los.

Això, ho explica la Fina Carré, quarta generació del negoci. Ella també havia dit que, de la botiga, no volia saber-ne res, però contra tot pronòstic va canviar d'idea. Feia nou anys que treballava a Barcelona, on havia estudiat un grau de Química. Però, quan la dependent que treballava amb la seva mare va jubilar-se, va decidir tornar. Potser no en tenia ni idea de merceria, però en el fons havia crescut en aquest món. Recorda que quan ho va dir a casa els va fer tanta il·lusió que tot plegat va ser molt ràpid. I d'això ja fa quinze anys. Ara, com la seva mare, té tota la botiga al cap. Perquè si una cosa s'ha de tenir en aquest sector és memòria per recordar quins botons compra cada clienta i en quina caixa trobar-los. Les caixes són les mateixes que va fer a mida el seu avi, ara restaurades i de color groc. A elles els ha tocat viure l'època de les xarxes socials i internet, eines que els ajuden a explicar què fan, però contra les quals no poden competir.

Per això miren de reinventar-se i oferir nous articles i serveis: fan arranjaments, peces personalitzades, etiquetes per a la roba... Però el que més ressalten és el tracte proper. La clientela és la de tota la vida, però també veuen com es va rejuvenint, ara que ha revifat l'interès per les coses fetes a mà. Que es torni a cosir és una espurna d'esperança per aquest petit comerç, que ha vist com el bullici del passat s'ha desplaçat a altres punts del centre. El 2023 van arribar als cent anys, un segle d'aquell primer trasllat al carrer Sant Ignasi. La responsabilitat de continuar pesa, i reconeixen que no és gens fàcil, però se'ls nota la il·lusió per fer-ho. El relleu està assegurat per uns anys, però qui sap com continuarà la història de Casa Mercè. Potser la filla de la Fina, que ja corre per la merceria, n'aixecarà algun dia la persiana 🌈

A dalt, la Fina Delgà a l'interior de la botiga, davant dels fils. A baix, la seva filla, la Fina Carré, prenent mides.

Can Bosch, quatre generacions

AQUEST ESTABLIMENT DE SANT FELIU DE PALLEROLS DE DENOMINACIÓ DESCONEGUDA HA MANTINGUT VIVA LA TRADICIÓ DE BOTIGA DE BARRI DES DE 1873 FINS AVUI

Josep Valls > TEXT // Jordi Nierga > FOTOGRAFIA

Deu ser l'única botiga que queda a Sant Feliu de Pallerols, d'aquelles més de trenta que hi va haver al poble en temps passats avall. Una botiga de la qual no se sap raó de la denominació: a Can Bosch, des de la seva fundació l'any 1873 fins avui mateix, no hi ha hagut mai ningú que es digués Bosch ni de primer ni de segon cognom. No hi ha explicació del nom de la botiga, tot i haver-se'n fet indagacions per mirar de treure'n l'aigua clara. El 1873, data d'obertura del negoci, és l'any de proclamació de la Primera República Espanyola, amb un català, Estanislau Figueras, de president.

Dels qui a finals del segle XIX compraren la casa i hi van obrir una botiga, la Maria Serrat en té les dades: van ser Alejandro Serra Jonquera, de Sant Joan les Abadeses, i Antònia Vila Illa, de Sant Feliu de Pallerols. El matrimoni tingué una filla, la Maria Serra Vila, que és la sogra de la Maria Serrat, qui ara n'explica la història i l'evolució

fins als nostres dies. Primera curiositat: l'Antònia Vila, tot i portar una botiga de queviures, no sabia de números i comptava amb cigrons. Li agradava molt el tracte amb la gent, i volia la botiga amb més i més coses per oferir, per això van començar a vendre grana cuita: cigrons i fesols, sobretot. Per mor de no llençar res, al soterrani de la casa hi tenien porcs que els donaven allò que es feia malbé.

La botiga creix. La botiga estava bé, tenia predicament i acceptació al poble, i millor va funcionar quan la filla Maria Serra es casà amb Pere Port, que vivia a can Barranc, a la plaça de l'església. L'oferta s'amplià: a can Bosch venien fruita, grana, arròs, oli, cafè, magnèsia, sucre i sal, escames

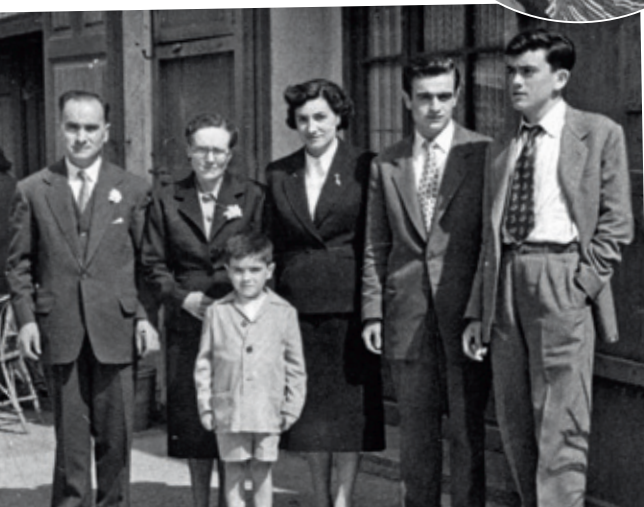
de rentar, sabó... Tot a granel i embolicat amb paper d'estrassa. La novetat important era que venien plàtans i tenien tot el ram penjat a l'establiment; el raïm es venia en coves i a la botiga hi havia un racó que feia de magatzem. A

més, hi havia sis botes de vi, que es despatxava a litres, i l'any 1965 s'hi muntà una cambra frigorífica, aleshores un luxe per a una botiga de queviures.

La Maria Serrat i en Sandro Port, successors directes dels

sogres i pares Pere Port i Maria Serra, es van casar l'any 1962. En Sandro era corresponsal del Banco Central d'Olot però, pel seu ofici de músic, sovint era fora de casa. La Maria, que tenia dinou anys, feia la feina amb la Vespa del seu marit. «Jo arreglava la botiga i me n'anava a cobrar lletres. Quan tornava, el meu sogre ho havia capgirat tot. Deia que allò que era maco no s'havia pas de posar al davant, sinó que al davant calia posar-hi allò que convenia més de vendre», recorda la Maria.

En Sandro era un home discret, de tarannà plàcid i paraula reposada. Un especialista del fiscorn, pulcre i eficient, que conegué molt a fons el seu ofici. Quan es dissolgué La Principal de Sant Feliu de Pallerols, tocà en diverses orquestres: Els Verds de Mataró, la Caravana, la Costa Brava... «La veritat és —segueix la Maria— que al meu sogre Pere no li agradava pas massa que el seu fill fos tant de temps fora de casa, i un dia li va dir que fes alguna cosa: que li anés a fangar l'hort. En Sandro ni sabia on era, i va fangar l'hort del costat... Des d'aleshores no va voler saber mai més res d'horts i de tot el que s'hi assemblés». «Una cosa vull aclarir: a mi sempre m'han dit la Maria de l'Estanc, però el meu pare era flequer, vivíem porta per porta al costat de l'estanc del poble, regentat pel meu padrí, en Lluís, i la tia Marieta, que eren germans. Arribà que es jubilaren, i el padrí em va dir



La Maria Serra i en Pere Port amb els seus quatre fills: l'Antonieta, en Sandro, l'Esteve i en Toni, als anys 1940. Al detall, la Maria amb el seu net Jordi // PROCEDÈNCIA: Arxiu Can Bosch.



que em passaria l'estanc a mi per portar la venda, des de Can Bosch, de tabac, segells, paper timbrat i tot això», afegeix.

I aquí la conversa de la Maria deriva cap a l'oncle estanquer, Lluís Serrat. Hi té una debilitat i estima no dissimulades. I és que en Lluís de l'Estanc era un personatge irrepensible i inoblidable, que sempre i tothora exhibia un bon humor a prova de bomba. Tenia una vèrbola fluïda, enginyosa i divertida que li permetia sortir de qualsevol situació més o menys difícil i compromesa. Recordo, durant els meus anys d'estudiant, que als seminaristes ens agradava anar a passar una estona a l'estanc per riure amb els acudits d'en Lluís. Un dia ens va dir que tenia el remei contra els qui blasfemaven perquè deixessin de fer-ho. Consistia a deixar-los que parlant usessin de mala manera el verb cagar, però fer-ho en un altre sentit. Deia als blasfems: «Si us voleu cagar amb algú, dieu: 'Mecàgum les calces d'un capellà pobre'. I com que els capellans pobres sota la sotana no porten calces, no us cagareu en res...»

La Maria i la Lúcia, mare i filla, al taulell de Can Bosch.

Botiga i estanc. En Pere, el pare d'en Sandro i sogre de la Maria, no s'agafa gaire bé això de vendre tabac i segells: no havien tancat mai ni un dia, i a partir d'aleshores decidiren tancar els diumenges. Però amb l'estanc van engrandir una mica més la botiga. La sogra Maria havia mort, el sogre estava malalt i la Maria i en Sandro portaven la botiga. Van comprar una furgoneta i anaven els dilluns al mercat d'Olot a proveir; i els dimecres, al mercat d'Amer.

La Maria demana recular en la conversa, perquè li fa gràcia explicar com va conèixer en Sandro. «Jo tenia catorze anys. Un dia que vaig anar a un concert que feien a l'Esbart de Sant Feliu, vaig dir a l'amiga Tina Daina, que venia amb mi: 'Aquí hi ha un noi músic que m'agrada'. Era en Sandro, que es devia assabentar d'alguna cosa perquè mai de la vida havia vingut a casa i, al cap de poc, va venir a comprar pa quan jo no hi era. El pare li va dir que era a la casa del costat, a l'estanc. I en Sandro entrà a l'estanc per veure'm; com

a excusa va comprar una capsa de mistos... Allà i així va començar tot», fa memòria.

En Sandro i la Maria van portar el negoci durant gairebé cinquanta anys. Va ser quan s'acabà la venda a granel. Van treure calaixos i calaixets on hi havia de tot —diu la Maria— i començà la que en podríem dir l'època dels envasos. Vaja: que s'anà modernitzant tot o gairebé tot. En Sandro plegà de les orquestres, però va anar a tocar a la Ciutat de Girona, que només feien sardanes, així podia estar molt més a casa.

Una nova cara. Passats els anys, traspasaren el negoci a la seva filla Lúcia, que treballava a la Dusol de les Planes; la filatura aleshores no anava gaire bé i van creure que era el moment de plantejar-li'n la transmissió. La Maria ja no podia més, tot i que el tracte amb la gent sempre li ha agradat i la feina a la botiga, també. «La Lúcia s'ho va pensar, li vaig explicar els pros i contres: que no podria fer vacances, que tindria responsabilitat de cara al públic... Li vaig dir que l'ajudaríem, que amb això no havia de patir. A més a més, es trobava amb una clientela consolidada, ella només s'hauria de posar darrere el taulell, i nosaltres seríem sempre allà. Li va costar, però ho porta molt bé», diu la mare.

L'any 2008 la filla en va prendre plena gestió i anà canviant la cara de l'establiment, que presenta un aspecte totalment posat al dia: un espai amb aire de dinamisme, activitat i energia que no té res a envejar a cap negoci del ram. D'aquesta manera, la Lúcia Port Serrat segueix en la línia de qualitat del producte, la del tracte amable i eficient, tothora amb l'ajut important i destacat del seu marit, en Pere Ventura.

Vet aquí la quarta generació de la mateixa família 🍷

Cultivar fesols al mas Martinyà

EN JOAN ORRI I EN XEVI DOMÈNECH, ONCLE I NEBOT, MANTENEN LA TRADICIÓ INICIADA PELS PARES I AVIS DE PLANTAR EL LLEGUM EN AQUESTA MASIA DE SANTA PAU

Jordi Nierga > TEXT I FOTOGRAFIA

En Xevi Domènech (Santa Pau, 1992) menjava castanyes a la vora del caliu mentre els seus avis, en Francesc Orri i la Conxita Fonosas, triaven els fesols a la taula de la cuina del mas Martinyà, a Santa Pau. És la mateixa sala on el seu net, uns quants anys després, explica el vincle de la família amb el llegum. La llar de foc està emmudida, avui, i per l'habitació hi sobrevoien els records vius i nítids dels avis. És el sentit de pertinença.

En Xevi col·loca la memòria al camp, també. A recer del volcà Cros-cat, allà on de menut ajudava l'avi a treure les males herbes, sempre incansables en el seu propòsit de fer la guitza. Ja feia temps que en Francesc trepitjava aquell terror. Va arribar al mas Martinyà al cap de poc d'haver-se casat amb la Conxita, juntament amb el seu sogre, en Joaquim Fonosas, que havia enviduat. Eren els masovers de la casa i com la majoria de la gent del poble

feien créixer fesols en una petita porció de terreny. Primer, per a l'autoconsum i, més endavant, quan el matrimoni ja portava les regnes de la casa, van començar a ambicionar el cultiu. Res fora de seny: la casa tenia poca terra, tres o quatre hectàrees, però només una part, uns 3.000 metres quadrats, es destinava a aquesta sembra. A part de la família, els parents i els amics eren els qui festejaven els resultats de la collita.

Però vet aquí que el matrimoni Orri i Fonosas va intuir que aquell producte tenia bona prèdica entre els paladars pròxims. Ho rememora així el seu fill, en Joan Orri (Santa Pau, 1968), el tiet d'en Xevi: «La gent veia que era diferent: de gust suau, amb poca pellofa, que no cansaven perquè ni eren farinosos ni *enfalagosos*». Ara bé, encara que fos valorat continuava essent un producte de consum quotidià, allunyat de qualsevol condició selecta. «La base de l'alimentació a casa eren els

fesols: a l'hivern, al vespre, el pare en menjava cada dia amb un raig d'oli i, sovint, amb cansalada; i a l'estiu n'hi havia menys, però déu-n'hi-do... Són proteïna pura», diu.

En Joan també enclava algunes vivències al camp. Amb els pares preparant la llaura, amorosint la terra amb el rascle o plantant. Sobretot plantant, amb tot el procés que tal menester suposava. En Francesc subjectava un pal amb un fil llarguíssim entortolligat i la Conxita, un altre. A continuació, un començava a caminar des d'un cap del conreu i l'altra feia el mateix a l'altra banda. Avançaven fins que es trobaven al mig, moment en el qual s'agafaven els fils respectivament i feien mitja volta. I així, una vegada i una altra. El camp enteranyinat. I d'aquestes anades i vingudes en dibuixaven les regues des d'on brotarien les plantes. No necessitaven ningú més, solament l'ajuda d'un palot que alleugerava la plantada.

A mesura que es feia gran en Joan va anar incorporant-se al rem pagès. Ho va compaginar amb els estudis –que va cursar a Quintanes, a les Masies de Voltregà– i, més tard, amb una visió eixamplada de l'ofici: amb el pare menaven un ramat d'ovelles d'uns 400 caps i fora de casa també feia jornal al seient de tractors i maquinària pesant. «Ni tenia del tot clar apostar pels fesols ni tampoc

En Francesc Orri llaurant amb un matxo al davant del mas Martinyà. Anys 1960 // PROCEDÈNCIA: Arxiu mas Martinyà.





ho veia lluny», reconeix. El cas és que el cultiu va anar creixent, tant a les seves propietats com a la de molts veïns. En efecte, el fesol de Santa Pau començava a creure's aquesta connotació essencial i excepcional. I aquesta expansió va derivar en el naixement de l'Associació de Cultivadors de Fesols de Santa Pau, que va aplegar més d'una vintena de persones al principi i avui amb prou feines supera, per poc, la mitja dotzena. «El relleu, el relleu...», es lamenta en Joan quan justifica la davallada.

Coure a l'antiga escola. Ell és precisament un d'aquests cultivadors del col·lectiu i juntament amb el seu nebot mantenen viva la tradició fesolaira de la nissaga. Més que revifar-la, la posen al dia, la modernitzen. Perquè el seu projecte va més enllà de la venda del producte en sec i contempla, també, l'elaboració i una sòlida voluntat divulgativa.

Aquesta idea va començar a coure's el 2021. Aleshores, en Xevi, mecànic de professió, ja es plantejava allargar-sar el lligam familiar amb aquest producte cultivat dècades enrere per l'avi i el besavi. Sabia, però, que calia anar

bastant més lluny. I va ser així com va aparèixer l'opció de crear un obrador. «Tenia ganes de fer un canvi i els últims anys vèiem que hi havia molta demanda en conserves», puntualitza. Amb el suport i l'ajuda de tota la família, especialment del seu pare en temes de paleta, van habilitar un espai a les antigues escoles de Sa Cot, edifici on també hi ha la seu de l'associació. Això passava el 2024, quan l'obrador va començar a ser operatiu amb un rol cíclic: la cocció, l'etiquetatge, la distribució.

Paral·lelament, el projecte arrelava al camp. D'aquells 3.000 metres quadrats dels primers anys es va passar a la quinzena d'hectàrees actuals. «Això vol dir que necessitem molta més maquinària», recalquen tots dos. En qualsevol cas, que hi hagi més vessanes no significa que el volum de llegums s'enfilí per inèrcia. El fesol és *punyetero*, «tot li pot fer mal»: la pluja excessiva, el vent que ho esquinça tot o les puntes de calor que eviten el quall de la flor, generalment al juliol. No cal recular gaire enrere per copsar aquesta delicadesa: fa tres temporades que cullen poca cosa. L'any passat, per exemple, en van fer set tones, però quatre de les

quals eren brutes: fesols minúsculs, tacats o malmesos. La merma, l'anomena en Joan. «El 2018 va ser bo, en vam fer 1.500 quilos per hectàrea, però hi ha anys que només en fem 100 quilos; i la inversió és la mateixa recullis el que recullis», es plany l'oncle, que no només culpa el clima com a factor que altera la producció: «El cabirol és una plaga, cada mossegada és un adeu a la collita: quan la planta és jove se la menja tota, i quan és més gran agafa el brot tendre i deixa les plantes rodones i maques, semblen bonsais, però ja no valen res.»

Sigui per les inclemències del temps o per l'afany devorador del cèrvid, al mas Martinyà el cultiu del fesol es manté com una activitat complementària. Una mica com ha estat sempre, de fet, però ara amb la intenció de revertir aquesta situació i convertir-lo en l'eix central. La inversió s'ho val, remarquen, i no només pel que fa a la maquinària del camp. «Passar del sec al pot ha costat molts diners», emfatitza en Xevi.

És ell qui fa rutllar l'obrador, qui coneix i domina tots els artefactes i mecanismes per tal de preparar pots de fesols petits o grans que llueixen l'etiqueta DOP (Denominació d'Origen Protegit) a botigues i restaurants de proximitat. A banda, també cou altres productes com ara cigrons o lleties, i té al cap introduir novetats com cremes o hummus. «Del que es tracta és de diversificar el negoci», concreta el jove, que quan pot també va agafant experiència al camp. Allà s'hi troba en Joan, que ja fa uns quants anys ha aparcat la maquinària per dedicar-se exclusivament a una feina de casa que també inclou les extensions de cereals. Són un duet complementari per edat i perspectiva. Un equip que dignifica un producte estrictament local i a tota aquella gent que n'ha tingut cura abans que ells 🌱

En Xevi Domènech i en Joan Orri en un camp de fesols, a Santa Pau.

Can Danés, del mall a la brasa

L'ESTABLIMENT D'HOSTALNOU DE BIANYA REMUNTA LA SEVA HISTÒRIA AL SEGLE XVIII COM A FERRERIA I AVUI ÉS UN CONCORREGUT BAR I ESTANC PER A VEÏNS, TREBALLADORS I VISITANTS

Jordi Nierga > TEXT I FOTOGRAFIA

Alguns espais són llocs de vida. N'hi ha de grans o de més recollits. A vegades suporten el pes carregós dels segles i d'altres llueixen una aparença nova de trinca. Racons de muntanya, de plana o vora el mar. Pomposos o ròncs. Epicentres de tertúlies o de badar. O tot alhora. En qualsevol cas, i siguin com siguin, sempre tenen una particularitat que els enllaça: són llocs amb vida perquè són llocs amb gent.

Aquests indrets, sovint, també són llocs de pas. Can Danés d'Hostalnou de Bianya n'és un exemple. Ja al segle XVIII s'hi ferraven els matxos que enfilaven cap al Capsacosta gairebé en el mateix punt on avui, molts anys més tard, es passegen safates fumejants de brasa o es despatxen entrepans a clients del poble, treballadors o visitants.

Carruatges, pesca salada, vi... La primera pedra de la nissaga en aquest emplaçament la va col·locar en Josep Danés

Valés (1688-1736), traginer, l'any 1722. Va ser una primera pedra pràcticament literal: va comprar una porció de terra amb quatre rocs enrunats allà on s'hi havia alçat el mas Noguer Damont, una casa que durant el XVIII va canviar de noms i es va identificar, també, com el mas Noguer i Mas Nou i Hostal Nou.

Va ser murri, en Josep. Un visionari en plena època de tragí. Va intuir que la concurrència hi faria estada i va aixecar una nova edificació: el mas Nou. Hi calçava ferradures i ajustava els mecanismes rudimentaris dels carruatges. Però no en tenia prou. Catorze anys d'ençà de l'obertura va poder operar com a hostel en guanyar el dret en una subhasta. La documentació d'aleshores ho deixava palès: «Haurà de donar posada i allotjament ordinari i decent al passatger, i menjar i beure a qui en demanarà, pagant». Els passavolants hi trobaven «pa, vi, vinagre, carn, pesca salada, tot gènere d'espècies i d'altres comestibles.»

Però no en va gaudir. Uns mesos després d'esdevenir hostaler va morir. Parlem del 1737. El traspàs va empènyer la seva dona, la Maria Cos, a llogar una part de la casa. De fet, aquest procés va ser habitual durant anys a partir de llavors: la família va gestionar el negoci a batzegades, sigui perquè aconseguien les subhastes públiques o perquè arrendaven el local a tercers. Qui sí que va constar com a hostaler, però també com a ferrer, és en Miquel, el fill d'en Josep i la Maria, que va recuperar la llicència.

Cenyint-nos en el que apunten els documents notariais i les contribucions industrials, ell va encetar oficialment el vincle de la nissaga amb la ferreria, que es va allargassar de 1745 a 1869, tot i que hi ha indicis –no fixats a l'Administració– que assenyalen que el lligam es va perllongar. A banda de treballar davant l'enclusa, en Miquel, que era un home llest com el pare, també va aprofitar el negoci de cara al públic. Entre altres coses, tenia autorització per vendre tabac, com així es desprèn d'un inventari redactat pel regidor de l'Ajuntament l'any 1747, que especifica que a la botiga hi havia entre altres productes «*media libra de tabaco de polvo y media libra de tabaco de Brasil.*»

L'estanc de Bianya. El lloc de pas es va convertir en nucli de trobades i serveis. S'hi ferrava, s'hi

L'Esteve i la Cinta amb la seva filla Teresa –actual propietària–, i la seva neta, la Carla, al taulell del bar restaurant.





despatxava i, fins i tot, s'hi gestionaven transports cap a ciutat: el 1874 l'hostal posava a disposició «un carro de transporte con caballeriza». El mas Nou era un punt neuràlgic i, com a tal, va adquirir un motiu més grandiloqüent, el d'Hostal Nou, que posteriorment va facilitar el bateig del poble bianyenc on estava ubicat.

Mentrestant, les generacions dels Danés es van anar succeint fins a arribar al segle XX. A principis de la centúria és quan hi ubiquem l'Antoni Danés Busquets (1888-1969). Era una persona sagaç. Ho intuïm a través de les paraules del net, l'Esteve Danés Ayats (la Vall de Bianya, 1949): «Amb prou feines havia anat a escola, però ho sabia comptar tot amb duros, era una calculadora». L'Antoni va fer els primers jornals a bosc, però va agafar anomenada com a tractant de porcs. L'hostal amb prou feines el trepitjava, ja que en aquella època estava llogat. Qui sí el va freqüentar va ser el seu fill, l'Àngel Danés Puigvert (1924-1999), que compaginava les hores al negoci amb la pagesia. «Amb la meua mare, la Pilar Ayats Aymeric (1924- 2021), venien una mica de tot: oli, conserves, pa o sacs de sal i *pulpa* de remolatxa per al bestiar», recorda l'Esteve. També funcionaven com a centraleta telefònica i tenien obert l'estanc. No en va, encara avui són coneguts com 'els estanquers de Bianya'.



Històricament, qui ha dut les regnes del negoci han estat les dones. Va passar amb la Pilar i també amb la Cinta Teixidor Banús (les Olives, Garrigoles, 1949), la dona de l'Esteve, que a efectes fiscals encara és estanquera. Ella va treballar molts anys darrere el taulell, però també liderant el bar. L'Esteve l'ajudava quan l'engreix de vedells li donava una treva. I va ser així, després de dedicar-hi esforços i hores, com la parella va conduir l'establiment a nous horitzons: d'una banda, amb productes com ara els embotits propis, que sortien d'una matança del porc casolana i van generar un bocaorella estès, i de l'altra, a través dels àpats, com podien ser els concorreguts sopars de dissabte.

La nova mirada. Ara bé, el gran canvi el van segellar damunt del plànol. Ens situem a principis de mil·lenni, quan s'encadenen unes obres rellevants. Primer, canviant el bar de lloc, instal·lant-lo on és ara, a tocar de la carretera

de Camprodon. «L'antic hostal baixa-va, era acabat de vell», precisa l'Esteve. També van aixecar una casa nova per a la família i uns anys després van inaugurar els apartaments; avui allotgen treballadors i turistes.

Amb aquest aspecte hi va arribar la Teresa Danés Teixidor (la Vall de Bianya, 1976), la filla de l'Esteve i la Cinta. Des de ben petita, juntament amb el seu germà, en Josep, donaven un cop de mà als pares amb el local ple a vessar. «I sort en vam tenir!», exclama el matrimoni. Va estudiar Empresarials i va treballar una temporada al despatx d'una empresa càrnia de Sant Joan les Fonts, però la inèrcia va pesar. «M'hi vaig incorporar al voltant de 2006 i des de llavors hem crescut molt», subratlla. Aquest procés es deu a l'evolució del concepte: un lloc de pas d'avui no té res a veure

amb un lloc de pas de dècades enre-re. Es fa notar el turisme, creixent, però sobretot es personifica en el treballador de les indústries properes: un dels quals el seu germà, que forma part d'una llarga llista de clients fidels que valoren no només el bon producte, sinó també la càlida atenció.

Segons l'actual propietària, però, la posició que han assolit els últims temps marca un topall. «No ens plantejem anar a més; de fet, des de fa un any i mig hem decidit tancar els diumenges: no només s'ha de cuidar el llegat, sinó també la gent que hi treballa», argumenta. Quan se li pregunta per la continuïtat, la Teresa, mare de dos fills adolescents, és clara: «Em sabia greu ser l'última, però mai els obligaré a res. Els meus pares no em van forçar mai, tot el contrari». I tot seguit apareix l'Esteve, que posa el colofó: «De moment ho continua la filla i n'estic content i tranquil. Can Danés és encara un lloc vital, un lloc de pas» 🍷

Can Danés, a finals dels anys 1960.
Al detall, l'Esteve amb un vedell.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Danés.



Més d'un segle de Can Tatxé

AQUEST NEGOCI FAMILIAR DE SANT JOAN DE LES ABADESSES HA ACOMPANYAT GENERACIONS DE CLIENTS ENTRE SACS DE GRA, PATATES, 'RESOLIS' I PETROLI

Joan Garcia > TEXT // Marc Cargol > FOTOGRAFIA

A principis del segle XX, a Beget, l'Isidre Costa era conegut per ser un home espavilat. Feia de carter i tenia un burro ensinistrat que marxava sol pels camins fins a Camprodon com si algú el guiés amb una pastanaga. Hi carregava sacs amb correspondència i algun paquet, i l'animal feia la ruta en solitari. Ell, mentrestant, aprofitava l'estona per pescar truites, que també acabaria venent a baix, als hotels. Aquell enginy i aquesta manera de fer acabaria donant vida a un establiment centenari a Sant Joan de les Abadesses, que avui continua servint tres generacions després.

L'Isidre va arribar a Sant Joan per treballar al molí de Ca l'Espona, però ben aviat es va casar amb la Remei Coll i va deixar la vida d'assalariat. Amb la mateixa empena que l'havia fet espavilar a Beget, va comprar una casa a la

família manresana Tatjer i va muntar un celler amb venda de vins i grans al major. Del cognom dels antics propietaris en va quedar el nom comercial que encara avui tothom coneix: Can Tatxé. La família té constància que el negoci es va obrir el 1911, però l'autorització de l'Ajuntament va arribar dos anys després.

L'immoble era situat a la carretera de Camprodon –avui, carrer Ramon d'Urg–, als afores del poble, però l'Isidre ja va anticipar algun dia que aquell carrer acabaria arribant al cementiri i seria el més llarg del poble. Els primers bocois de vi per engegar el negoci els hi va fiar una gent de cap a Moià. Amb una mica de fortuna va poder fer les paus ben aviat amb ells, perquè li va tocar la loteria i va treure «dotze-cents duros» –sis mil pessetes–.

Va tenir sort, sí, però també era un treballador incansable. Per exemple, només d'establir-se al poble va buscar un professor per aprendre lletres i números i, així, amb alguna *xuleta* i un llibret amb taules de conversió –que la família encara conserva–, marxava a la Llotja de Barcelona a negociar i comprar ell mateix el cereal.

El mateix esperit pioner el va portar a aconseguir la primera llicència per vendre petroli de tota la província, l'any 1930. Els bidons de 200 litres arribaven en camions i es descarregaven rodolant amb barres de ferro al carrer, per entrar-los després al magatzem. De vegades, algun s'escapava i rodolava carrer avall fins a l'Espona. Se'n venia a litres i el treien dels bidons amb una manxa, com feien amb l'oli, que també en venien. Quan el fred els glaçava

D'esquerra a dreta, en Pere i els seus pares, la Remei i en Jaume, al taulell de la botiga.

l'oli a l'hivern, l'escalfaven amb un bras abans de poder-ne treure una gota.

La guerra i la mort de l'Isidre. El negoci marxava d'allò més bé, però l'esclat de la Guerra Civil en va trastocar el ritme. Primer, amb els governs d'esquerra, que controlaven estrictament la producció. L'agost de 1938, l'Ajuntament de Puig-Alt de Ter –nom amb què es va rebatejar Sant Joan per treure-li la referència religiosa– els prohibia moldre blat pel seu compte: havien de presentar diàriament els comptes i els molins estaven segellats. Tot i això, de nit, amb l'ajuda d'un home de confiança, feien anar les moles d'amagat.

Després de la guerra, el negoci va haver d'afrontar nous controls estrictes: el racionament. L'oli, el sucre, l'arròs o la farina ja no es podien vendre lliurement, i tot passava per cartilles i segells. Els bitllets emesos durant la República van ser declarats paper mullat i van desaparèixer en un sol decret, fent miques anys d'estalvi. En aquell clima d'escassetat i arbitrarietat, també calia ser generós amb la Guàrdia Civil per caure en gràcia i que, de tant en tant, miresin cap a una altra banda si enxampaven algú fent estraperlo. «De gana, no en vam passar. De por, molta», solia dir la seva filla, la Concepció.

Poc després del conflicte, el 1939, l'Isidre, que havia patit un ictus durant la guerra i ja tenia la salut delicada, va morir. La Concepció va continuar la nissaga amb l'ajuda de la seva mare i del seu marit, en Pere Marcer, amb qui es va casar al cap d'un any. Van començar a refer-se de la inestabilitat.

Amb ells, Can Tatxé continuaria sent molt més que una botiga: a més dels sacs de gra i les botes de vi, hi havia sempre moviment de gent. Els veïns hi entraven a comprar, però també a fer-la petar, a beure un got de vi al matí abans d'anar a treballar al *matadero* o un *resoli*

casolà quan s'acabava la primera sessió del Cinema Montserrat, els diumenges. L'olor de la fusta humida en vi de les botes es barrejava amb la dels sacs de gra acabats d'arribar i amb el fum del tabac.

L'edat d'or de les patates. Amb el temps, el servei de bar va anar quedant enrere. Van llogar el local que feia de bar a una altra persona, i el negoci es va enfocar especialment cap al comerç amb els pagesos i al major, transformant una part del magatzem en botiga. Les patates es van convertir en el producte estrella: en compraven a les cases del voltant com la serra del Cadell, el Querós de Dalt i el Querós de Baix, els Plans, el Marquès o Puigdevall –ja cap a Olot–, que en produïen tones i omplien camions i vagonets de tren sencers que sortien en direcció a Barcelona.

Eren els anys més durs de la postguerra, i la gent de ciutat pujava als pobles buscant menjar. Al davant de Can Tatxé s'hi feien més de cent metres de cua, que arribava fins a Cal Nino. Aquell moviment constant de sacs i caixes va marcar l'etapa més intensa del negoci.

Relleus i canvis. La generació següent que es va fer càrrec del negoci va ser la Remei Marcer i en Jaume Formatger. En Jaume recorda que fa seixanta anys, només a Sant Joan, feia ruta per prop de 25 clients a qui venien patates, arròs, sucre, oli... «Començava a Can Gardella, Can Puig, Cal Nino, en Modesto –el Maño, que li deien–, el cafè de Can Pep, la Fonda la Bonica, Can Pairaló, Can Serrada, Ca l'Adroguer, Ca l'Esteve, Can Narat, Cal Noi d'Olot, Ca l'Eua, Can Vilella, Can Passolas, Can Bandena, la Cooperativa...»

Tot ha canviat molt de pressa en les últimes dècades.

Avui, a la façana de l'immoble que dona al carrer Ramon de la Bisbal encara hi pengen les anelles on fa dècades s'estacaven els animals. Són el testimoni del temps en el qual els pagesos entraven i sortien d'allà amb sacs de gra i altres productes. Ara, però, la pallissa és buida. Cada cop hi ha menys pagesos i només tenen tres o quatre bales de palla per si algú té alguna urgència. Els clients majoristes també han anat desapareixent. De la llarga llista de locals d'en Jaume ja només en queda el record, i els supermercats tenen les seves pròpies línies de distribució interna.

Amb els anys, d'altra banda, també s'han anat transformant els edificis annexos: algun magatzem s'ha convertit en garatge, i al lloc on hi havia el corral i on es venia el petroli avui hi ha pisos. Tot ha anat canviant, però l'esperit i la botiga s'han mantingut oberts.

En Pere i la Roser, fills d'en Jaume i la Remei, segurament seran la quarta i última generació de Can Tatxé. La Concepció, l'altra filla del matrimoni, és professora. Quan decideixin plegar, el negoci arribarà al seu final, com tants altres que han anat esfumant-se. Però mentre això no passi, la botiga continua respirant memòria: cada pedra, cada biga i cada prestatge parlen de més d'un segle de vida compartida amb el poble. I si algun dia s'abaixa la persiana per sempre, quedarà el record d'una nissaga de gent treballadora i compromesa que va fer de la botiga un lloc d'acollida i servei. I que va fer del seu esforç un tros de la història de Sant Joan de les Abadesses 🇪🇸



La Plàcida Costa Coll, a l'esquerra de la imatge, repartint el racionament a la plaça de l'Abadia, acompanyada d'altres convilatants. Any 1948.
PROCEDÈNCIA: Arxiu família Surinyach Costa.

Una nissaga amb estrella

L'ESTRELLA BARTRINA, ÀNIMA CENTENÀRIA DE L'HOTEL CATALUNYA DE RIBES DE FRESE, VEU COM EL PROJECTE IMPULSAT PELS SOGRES CONTINUA AMB LA GESTIÓ DE LES NETES

Mònica Pagès > TEXT // Marc Cargol > FOTOGRAFIA

Estrella Bartrina Cruanyes va néixer el 1923 a Sant Joan les Fonts. És de les poques persones que pot dir que ha depassat els cent anys de vida i que ho ha fet amb el cap ben clar i amb un somriure. Es va casar amb Josep Costa Cutrina, fill d'hotelers de Ribes de Freser, i és la mare d'en Joan, la sogra de la Magdaleana i l'àvia de la Laura i l'Estela, tots dedicats a l'Hotel Catalunya, fundat el 1920. «Si tornés a néixer, faria el mateix», diu amb satisfacció i el posat afable.

L'Estrella Bartrina té memòria per a tot un segle. Explica els seus records amb detall i amb un sentiment fidel, com quan els va viure. De molt petita els seus pares van decidir traslladar-se de Sant Joan les Fonts a Ribes de Freser, on es van posar a treballar a la fàbrica tèxtil de Can Recolons. Però la guerra li va estroncar l'adolescència. Quan

tot just havia fet els tretze anys, una amiga seva li va dir si voldria treballar al balneari Montagut de Campelles, a pocs quilòmetres de Ribes, carretera avall. L'espai havia estat confiscat i, des de 1936, era un hospital militar per als soldats destinats al Pirineu. L'Estrella els havia de canviar els llençols i netejar l'habitació. Quan arribava ben puntual a les vuit del matí s'adonava, esgarriada, que algun dels llits que havia fet el dia abans ja era buit i tot seguit li anunciaven que aquell jove havia mort aquella nit. A Ribes de Freser s'ha localitzat la llista d'un centenar de nois que havien lluitat al front republicà i que van ser enterrats en una fossa comuna al ce-

mentiri del poble. Fa poc, l'Ajuntament els va homenatjar amb una placa on consten tots els seus noms i cognoms: la majoria no eren catalans i no van poder tornar a la seva terra. L'únic testimoni viu que queda d'allò que hi va passar és l'Estrella.

En aquell moment no s'imaginava que aquella experiència tan tràgica arreglant habitacions d'un hotel convertit en hospital de campanya marcaria la seva futura professió, però en

aquest cas en un context radicalment invers: en un hotel de Ribes pensat per als visitants que hi estaven de pas o per vacances. Abans dels vint anys ja festejava amb en Josep, el fill d'en Ramon Costa, originari de Gironella, i de la Francisca Cutrina,

els fundadors de l'Hotel Catalunya. Quan el van obrir, tenia categoria de fonda i només disposava de sis habitacions i un menjador petit.

Inicis de postguerra. Els inicis no van ser fàcils. La seva sogra va morir poc després i ella va haver de posar-se al capdavant per ajudar el seu sogre, que era el cuiner. L'Estrella s'ocupava de la intendència, del poc personal que

L'Estrella Bartrina i el seu marit Josep Costa, assegut davant seu, amb familiars, treballadors i clients a l'entrada de l'hotel. Al detall, en Josep i l'Estrella // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Costa.





podien mantenir i d'atendre els hostes. A l'escassetat general dels anys de la postguerra s'hi afegia el fet que hi pernoctaven persones, sobretot dones amb fills, que volien travessar la frontera de nit amb l'ajuda d'algú que els passés a França. Volien reunir-se amb els marits o amb altres familiars que ja havien marxat. A l'Estrella li feien molta pena i els ajudava fins on podia, encara que es posés en risc davant de la Guàrdia Civil, que revisava cada dia la llista dels documents d'identitat de tots els hostes que havien de registrar. Ella coneixia un home que a les cinc del matí els portava en cotxe fins al pas fronterer de Dòrria, per l'anomenada Tossa del Pas dels Lladres. «Tu ens faràs tancar!», li exclamava el sogre a causa de la por que passava que fossin descoberts.

Fa memòria i explica que un dia van arribar una senyora amb un nen i una nena i els van portar fins a la muntanya per travessar la frontera, però van tenir la mala sort de perdre's i van tornar enrere, fins a l'hotel. L'Estrella els va amagar i els va deixar diners per agafar el tren i tornar a Barcelona. Al cap de molts anys, va venir un senyor francès que li va recordar aquesta història: era el fill petit d'aquella senyora. Li va explicar que, finalment, havien pogut

marxar a França i que la seva mare no havia oblidat mai l'ajuda que els havia brindat tan generosament. Hi havia molts matrimonis separats per la guerra que es van poder reunir gràcies a persones valentes com ella.

Eclosió turística. Cap a finals dels anys cinquanta i, especialment, els seixanta, Ribes de Freser va viure una eclosió del turisme que va fer prosperar l'Hotel Catalunya. Hi venien de totes dues bandes d'aquella frontera que havia estat tan vigilada, tot i que aquesta vegada baixaven sobretot de França. També hi arribaven famílies catalanes de classe mitjana que els agradava estiuejar a muntanya els tres mesos de vacances del curs escolar. I mentre els hotels prosperaven, les fàbriques dequeien. Es produiria així una transformació del paisatge econòmic que encara s'accentuaria més amb la mort del dictador Franco i el trànsit a la democràcia.

L'Estrella i en Josep van tenir un fill, en Joan, que ha continuat el negoci de l'establiment i l'ha transmès a les seves filles, la Laura i l'Estela, amb l'ajuda cabdal i incondicional de la seva esposa, la Magdalena Río. Per a ells, l'àvia de la família és un referent de moltes coses, sobretot d'amabilitat i determinació.

S'ha dedicat en cos i ànima a donar un servei de qualitat i a fer que el seu establiment sigui un dels llocs més agradables d'aquesta part del Pirineu.

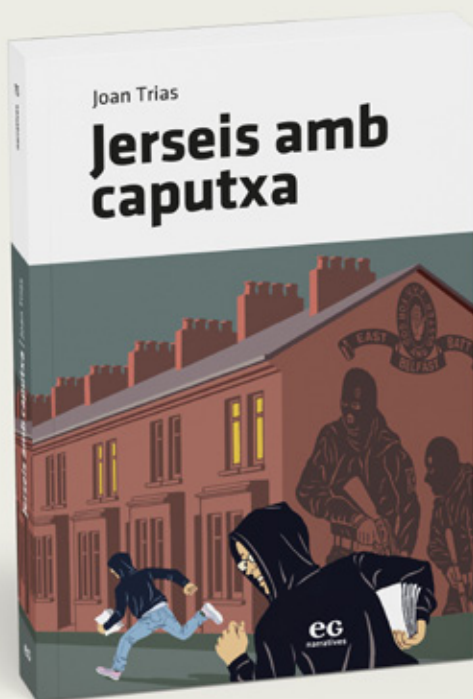
Durant els anys seixanta, els Costa, moguts per l'empenta de l'Estrella, van anar adquirint uns horts que hi havia al passeig d'en Salvador Mauri, on ja s'havien construït algunes torres d'estiueig, a l'altra banda del Freser i del passeig Àngel Guimerà, a prop de la carretera que porta a Bruguera. De manera visionària i seguint la seva bona gestió, el 1964 l'Estrella va aconseguir prou terreny per construir una primera part de l'Hotel Catalunya Park, que va anar engrandint fins que es va completar tal com el coneixem des de 1990, amb piscina, jardí i espai de jocs infantils.

La nova generació. La Laura ja és la quarta generació al capdavant d'aquest doble establiment hotel·ler, l'Hotel Catalunya, obert tot l'any, i l'Hotel Catalunya Park, obert durant la temporada de primavera i estiu. Va estudiar Empresaris i Turisme, i ja fa més de dotze anys que hi treballa juntament amb la seva germana Estela, que s'encarrega de la part logística i comercial, seguint l'exemple dels seus pares, especialment de la Magdalena, que també es va dedicar en cos i ànima a fer que l'hotel esdevingués impecable.

Mentre l'Estrella espera que fill, jova i netes arribin per fer la foto de tots plegats al jardí, la saluda un matrimoni que diu que fa quaranta anys que ve a passar les vacances a l'Hotel Catalunya. «En aquest jardí hem pres moltes decisions, hi estem com a casa!», remarca la senyora. «Hi ha clients que fa cinquanta anys i encara més que venen. Són com una altra família, fins i tot els truco si tenen algun problema o per felicitar-los l'aniversari», conclou l'Estrella amb el seu somriure satisfet 🌸

D'esquerra a dreta, les germanes Laura i Estela; el seu pare, en Joan Costa; l'àvia, l'Estrella Bartrina, i la dona d'en Joan, la Magdalena Río.

Noves veus a 'Narratives'



LA CRÒNICA D'UN DESPERTAR POLÍTIC

A través d'un relat vibrant i íntim, el primer llibre de Joan Trias ens acompanya en un viatge que neix a Pals, en un ambient pagès de matinar, treballar i bregar, i continua a Belfast, Edimburg, Shenzen, Barcelona o Girona. El text parteix de ben endins per endinsar-se en allò que és col·lectiu, i ens convida a no rendir-nos i a lluitar pel que creiem com a societat. La crònica d'un noi de comarques, idealista i radical, que desplega les ànsies de rebel·lió.



BUSCAR UN BON JAÇ

Mar Camps ens presenta a la seva primera novel·la una protagonista que enveja les persones que no dubten, que han trobat el seu jaç. La vida coneguda al seu poble li pesa, li fa mandra i l'ensopeix. Només hi veu mort, perquè tothom sap que als pobles la mort és sonora i més propera; i topa amb records que no són seus, sinó de la seva àvia. Fins que se'n va a viure al sud d'Itàlia, a Calàbria: una terra de pas, de gent que emigra, de gent que no acaba d'encaixar enlloc, com ella mateixa.

eg

EDITORIAL GAVARRES

www.grupgavarres.cat



PATRIMONI

GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

ARQUITECTURA

Olor de Terra Santa 98 MIQUEL ÀNGEL FUMANAL PAGÈS [Barcelona, 1976. Historiador de l'art]

ARQUEOLOGIA

El megalitisme més proper 100 JOSEP TARRÚS [Girona, 1949. Arqueòleg i prehistoriador]

GEOLOGIA

De l'aigua al travertí 102 SALVADOR SARQUELLA [Banyoles, 1949. Llicenciat en Biologia]

HISTÒRIA

El panteó de carrabiners de Llaés 104 GUERAU PALMADA [Banyoles, 1974. Historiador de l'art]



Interior de la fàbrica tèxtil de Can Casadellà, a Olot.
PROCEDÈNCIA: ACGAX. 'Col·lecció L'Abans' (cessió de Domènec Moli).

INDÚSTRIA

La petjada del tèxtil 106 JOAN SALA [Olot, 1949. Historiador de l'art]

ART

El retaule barroc de Setcases 108 JOSEP CLARA [Girona, 1949. Historiador]

MÚSICA

La 'raça banyolina' 110 ALBERT MASSIP I PINATELLA [Banyoles, 1976. Mestre]
LLUC SOLÉS I CARBÓ [Girona, 1997. Musicòleg]

NISSAGUES

Els Hospital, de Figueres 112 JOSEP GRABULEDA SITJÀ [Banyoles, 1962. Historiador i arxiver]

LLEGENDES

El diable a la Vall de Ribes 114 MIQUEL SITJAR I SERRA [Ribes de Freser, 1962. Filòleg i professor de llatí]

FAUNA

Els Ilimocs 116 EMILI BASSOLS ISAMAT [Olot, 1965. Biòleg]

PLANTES I REMEIS

Dites i creences botàniques 118 ESTER SALA [Olot, 1973. Farmacèutica]

El megalitisme més proper

REPASSEM ALGUNES DESCOBERTES SIGNIFICATIVES DE CISTES NEOLÍTIQUES, MENHIRS I DÒLMENS A LES COMARQUES DE LA GARROTXA, EL RIPOLLÈS I EL PLA DE L'ESTANY

Josep Tarrús > TEXT

Els monuments megalítics a les comarques interiors de Girona no són gaire nombrosos i la majoria han estat descoberts a partir dels anys cinquanta del segle XX. La llista l'encapçalen els menhirs de la Pedra del Diable (Santa Pau), publicat per Joaquim Vayreda i Josep Saderra el 1872, i la Pedra Dreta de Núria (Queralbs), reconeguda per Mn. Frederic Niubó el 1912; seguits per les cistes neolítiques amb túmul de Pardinella (Gombrèn), identificada per Maties Pallarès el 1925, i del Clot de la Dona Morta (les Llosses), descoberta per Mn. Ramon Roquer el 1929, totes dues també al Ripollès.

El següent grup de descobertes s'allarga entre els anys cinquanta i noranta del segle XX. Entre aquestes tenim les galeries catalanes de les Closes (Pujarnol, Porqueres), descoberta per Miquel Frigola i Mn. Lluís Blanch el 1954, i la del Turó de Sant Dalmau (Pallol de Revardit), identificada per Erundino Sanz el 1974, totes dues al Pla de l'Estany. Després vindria un grup a la Garrotxa, concretament al municipi de

Sant Aniol de Finestres, format per la galeria catalana del Puig del Moro, descoberta per Francesc Valentí el 1964; i les cistes neolítiques amb túmul del Camí de Cal Raspat, identificada per Miquel Oliva i Lluís Esteva el 1971, així com les del Caire dels Segalars i del Cementiri dels Moros de Sant Roc de la Barroca, descobertes per Josep Agustí el 1984 i 1994, respectivament.

Per acabar, ens quedaria un tercer grup, de nou al Ripollès, que comprèn els possibles dòlmens simples amb entrada frontal del Salt (Llaés), descobert per Josep Castany el 1981, i el dels Camps de Montgrony (Gombrèn), conegut per Josep Casals des de 1965, però que no va ser visitat per arqueòlegs fins a l'any 2018. El darrer monument seria la cista neolítica amb túmul de Fontalba (Queralbs), descoberta per Emili Ametller anys abans, però no excavada fins al 2015 per Esther Medina, de l'empresa Àtics.

Diverses descobertes. De tots aquests tipus de monuments, els més antics serien les cistes neolítiques amb grans túmuls, de les quals coneixem exemples al neolític mitjà inicial (4400-3900 aC) com les de Tavertet (Osona) i de Vilanera (l'Escalà); i també altres més petites a la serra de Rodes (Vinya d'en Berta, Pau) o a les Gavarres (Roca d'Ivet, Llagostera) que arriben al neolític final (3400-2700 aC). Les cistes neolítiques amb túmul de la zona que ens ocupa

no han proporcionat materials arqueològics, llevat dels apareguts al Clot de la Dona Morta –puntes de sageta de sílex, una de triangular i tres de lanceolades–, que s'han classificat com del neolític mitjà ple (3900-3400 aC) i s'ha relacionat la tomba com una variant del grup de cistes neolítiques enterrades del Solsonià. Es tracta de sepulcres, bastits sobre el terreny o una mica enfonsats, coberts per grans o petits túmuls de pedres i terra. Estaven destinats a poques persones, ja que l'espai d'enterrament, a l'interior de la cista, era força petit. Normalment, formaven cementiris prop dels llocs on vivien els seus constructors, encara que també en trobem d'aïllades.

Els dos menhirs identificats en aquesta àrea interior de les comarques de Girona es poden situar entre el neolític mitjà ple i el final i presenten elements de molt d'interès: al voltant de la Pedra del Diable s'hi han localitzat força ascles de sílex tallat, cosa que evidenciaria una freqüentació del menhir durant el neolític; mentre que la Pedra Dreta de Núria, que senyorejava aquesta vall des de fa almenys 5.000 anys, va ser cristianitzat –potser poc després del congrés franciscà de 1914– amb dues grans creus en baix relleu sobre la seva cara sud, l'una sobre l'altra. Els menhirs servien per marcar els territoris o camins, i sovint els trobem relacionats amb tombes megalítiques o prop de llocs d'hàbitat.

Els dòlmens bastits sobre el terreny són de mida més gran que les cistes i poden acollir, segons cada tipus i gran-



El dolmen simple amb accés frontal dels Camps de Montgrony, a Gombrèn, durant una visita efectuada el 2018 per Enric Carreras i Josep Tarrús // FOTO: Josep Tarrús.



d'accés, com és el cas que ens ocupa, i la seva classificació com a tals és sempre problemàtica.

Excavacions rellevants. De tots aquests dòlmens i cistes volem destacar les excavacions fetes a les galeries catalanes del Puig del Moro per Francesc Riuró, Miquel Oliva i Joan Sanz entre 1964 i 1972, així com els treballs fets al Turó de Sant Dalmau per Lluís Esteva i Erundino Sanz el 1975. En el Puig del Moro els aixovars funeraris –fragments de ceràmica a mà, làmines de sílex i botons d'os perforats en V– dels, almenys, nou individus que s'hi recuperaren, ens situen la seva etapa d'ús entre el neolític final (3400-2700 aC) i calcolític recent (2700-2200 aC), amb un darrer reaprofitament durant el

bronze final (1200-700 aC). En el Turó de Sant Dalmau els aixovars funeraris –fragments de ceràmica a mà, denes de collaret discoidals de cal·laïta, calcària i esteatita, làmines de sílex– dels més de 34 individus dels dos sexes que hi foren enterrats ens situen la seva etapa d'ús en la mateixa franja cronològica.

A la llum, doncs, de les evidències acumulades durant el darrer segle no sembla que es pugui considerar el megalitisme de les terres interiors de les comarques de Girona com una àrea residual i de cronologia més recent que les seves zones costaneres, bressol dels sepulcres de corredor antics, potser el tipus de dolmen més emblemàtic de Catalunya. En tot cas, podem deduir que els monuments megalítics –cistes i dòlmens– són més nombrosos i variats prop del mar, però la seva antiguitat és similar a totes dues zones 🍷

dària, multitud de difunts, que hi eren sebollits primer sencers i després arraconats i seleccionats a mesura que se n'encabien de nous a la tomba. Anaven coberts per grans túmuls de terra i rocs, que els feien visibles des de lluny. Es construïen agrupats o aïllats, als límits dels territoris de cada hàbitat, més sovint en cotes altes que baixes. No co-nexem sepulcres de corredor antics, amb cambres trapezoidals, en aquesta zona muntanyenca que, en canvi, són ben coneguts a l'Empordà.

Sí que s'hi han identificat sepulcres de corredor recents, les galeries catalanes, uns monuments que amplien i allarguen les cambres sepulcrales, ara rectangulars, i els corredors, de tal manera que es converteixen en tombes més grans, aptes per enterrar-hi molts



més cadàvers, seguint un ritu funerari, similar a l'anterior, però que derivava, per la intensitat de l'ocupació, cap a una ossera col·lectiva. Un altre tipus de sepulcre conegut en aquests paratges és el dolmen simple, una cambra força gran amb un accés frontal per vestíbul o per finestra coberta per un túmul gran de pedres i terra. Malauradament, es tracta en general de monuments que no conserven bé el sistema

A dalt, la galeria catalana del Puig del Moro, a Sant Aniol de Finestres, durant les excavacions de Francesc Riuró, Miquel Oliva i Joan Sanz, l'any 1969 // FOTO: Francesc Riuró.
A baix, la galeria catalana del Turó de Sant Dalmau, a Palol de Revardit, durant els treballs de Lluís Esteva i Erundino Sanz, l'any 1975 // FOTO: Lluís Esteva.

De l'aigua al travertí

EL CICLE PETROLÒGIC PERMET SEGUIR ELS PROCESSOS QUE HAN ORIGINAT L'APARICIÓ D'AQUESTA ROCA EN UN MEDI AQUÓS A PARTIR DEL CALCI I LA CALCITA

Salvador Sarquella > TEXT I FOTOGRAFIA

El cicle petrològic explica com es formen i es transformen les roques a l'escorça, la capa més externa de la Terra. Intervenien processos geològics interns i externs condicionats per l'energia geotèrmica i per l'energia solar: els processos interns són el vulcanisme, els sismes, la formació de serralades, de plects i de falles, mentre que els externs són la meteorització, l'erosió, el transport i la sedimentació. Una de les roques que es forma a conseqüència dels processos externs és el travertí.

Roca i pedra: travertí. El travertí és una roca sedimentària originada per la precipitació química de carbonat de calci en ambients termals, surgències càrstiques, llacs, rius i fonts, sovint en estreta relació amb organismes vius. A les nostres comarques se l'associa a Banyoles,

i per això se l'anomena 'pedra de Banyoles'. El mateix passa amb altres roques dels rodals: la sedimentària calcària nummulítica es coneix com a 'pedra de Girona', les volcàniques de basalt i tova són les 'pedres d'Olot' i la sedimentària sorrenca silícica és la 'pedra de Montjuïc', a Barcelona.

Les paraules *roca* i *pedra* tenen un matís que les diferencia. En escriure pedra s'indica el recurs geològic que pot representar per a la construcció, la decoració o l'obtenció de minerals; és a dir, per a activitats humanes. L'associació de les roques amb la zona a on s'exploten, i si és des de temps antics, adquireix el nom de 'pedra de...'. Tant és així que

la paraula travertí s'originà en

el món romà per referir-se a la 'pedra de l'antiga Tíbur', l'actual Tívoli. En

aquesta zona encara s'extreu aquesta roca, que fou molt utilitzada en la Roma antiga.

Un exemple d'aquest ús el trobem en l'amfiteatre Colosseu romà, on es van arribar a utilitzar 100.000 m³ de travertí per construir-lo. Ara bé, aquesta roca no només es troba en aquestes localitats citades, ja que també es localitzen diferents tipus de travertí en molts altres llocs del planeta.

Calci. És un element de la taula periòdica que no es troba en estat nadiu, sinó que forma compostos de molt interès geològic

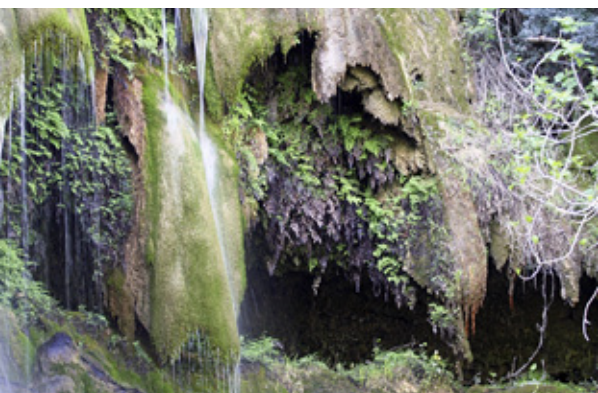
i industrial com ara els carbonats –roques calcàries– i els sulfats de calci –roques evaporites–. És el cinquè element més abundant a l'escorça (3,5 %) i a la biosfera (1,5 %). En els éssers vius té molta importància perquè forma part d'estructures esquelètiques internes i externes i participa en processos metabòlics fonamentals. Del 3,5 % de les sals dissoltes en les aigües marines, hi participa en un 0,046 %, només per darrere del clor, el sodi, el magnesi i el sofre. Les sals del calci en les aigües marines han tingut i tenen una gran repercussió geològica, perquè són l'origen de la major part de les roques calcàries del planeta. A partir d'aquestes, s'ha mobilitzat el calci per formar el travertí en les aigües continentals seguint els processos externs del cicle petrològic.

Calcita. És un mineral classificat dins la Classe V, que és la dels carbonats alcalinoterris. La seva fórmula química és CaCO₃, el carbonat de calci. Les seves propietats principals són: cristal·litza en el sistema trigonal, manifesta eferescència amb àcids, té duresa 3 –d'una escala de 10–, densitat 2,7 g/cm³ i es pot presentar en diversos colors. En la mateixa Classe V es troba l'aragonita, també carbonat de calci. Aquesta cristal·litza en el sistema ròmbic, també presenta eferescència, té duresa 3,5 a 4, densitat 2,95 g/cm³ i també es pot presentar en diferents colors.

La calcita és el mineral essencial dels travertins i l'aragonita ho és dels travertins que es formen en aigües termals i en les estructures de les coves endo-



A l'esquerra, travertí laminar a la riera de Sant Aniol d'Aguja, a l'Alta Garrotxa. Al detall, creixement d'una estalactita a la font de Roca Barcelona, a Crespià.



càrstiques, anomenades espeleotemes: estalactites i estalagmites, entre d'altres.

Roca calcària. Les roques calcàries són roques sedimentàries compostes majoritàriament pel mineral calcita, que s'hi pot trobar en diferents proporcions. Poden contenir-ne d'altres com la dolomita, argiles, òxids i hidròxids de ferro, quars i components detrítics. Les blanques calcàries de la pedrera d'Incarcal, al municipi de Crespià, són molt pures en percentatge de CaCO_3 –entre el 80 % i el 100 %–, motiu pel qual han esdevingut molt útils per a la indústria química.

Aquestes roques es poden formar en medis marins i continentals a partir de processos químics o bioquímics. La nomenclatura fa referència a l'estructura, a les inclusions i als organismes que intervenen en la formació, així

com a les localitats on s'han format o a les èpoques geològiques del seu origen. Són roques molt abundants a l'es-corça i formen grans massissos, com el del Bassegoda i d'altres de les serralades garrotxines. Com que contenen el grup carbonat (CO_3^{2-}), són trampes geològiques del diòxid de carboni (CO_2), que intervenen en el balanç tèrmic del planeta, tant de l'actual com el d'èpoques antigues.

Carstificació i travertinització. La carstificació és el procés causat per les aigües àcides en les roques calcàries i guixos. L'aigua i el diòxid de carboni atmosfèrics es combinen formant àcid carbònic, el qual converteix el carbonat càlcic de les roques calcàries, poc soluble, en bicarbonat càlcic soluble, i n'augmenta la concentració en les ai-

gües superficials i subterrànies. Aquest procés es diu meteorització química i produeix un desgast en les roques. Els guixos, per la seva banda, estan formats per sulfat de calci (CaSO_4), molt soluble, i per això també tenen repercussió en el cicle geoquímic del calci.

La carstificació també està influenciada per la temperatura i la pressió ambientals, la naturalesa de la roca, el temps de contacte entre l'aigua i la roca i la presència d'éssers vius. Si aquest procés es realitza en zones externes, es forma un relleu anomenat exocars i, si és en zones internes, es coneix com a endocars. Una morfologia característica de l'exocars és el rascler. Les cavitats originades per la dissolució de les roques calcàries i guixos en l'endocars provoquen enfonsaments en la superfície que, si s'omplen d'aigua, formen estanys. La conca lacustre de Banyoles n'és un bon exemple.

Podríem considerar la travertinització com el procés invers de la carstificació. Les aigües que circulen per la superfície o pels aqüífers de les morfologies càrstiques tenen una elevada concentració de bicarbonat càlcic. Si hi disminueix la concentració de diòxid de carboni que facilita la dissolució del carbonat càlcic, s'altera l'equilibri químic i es produeix la precipitació d'aquest carbonat, formant el travertí. La presència d'éssers vius fotosintètics en l'aigua, tant unicel·lulars com pluricel·lulars, fa disminuir la concentració de diòxid de carboni utilitzat per fer la fotosíntesi i provoca també la precipitació del bicarbonat càlcic en forma de carbonat càlcic. Segons les característiques físicoquímiques de l'aigua i de l'atmosfera es formaran diferents tipus estructurals de travertins, tals com els de cascada, en làmines, en esferes, termals... 🌿

A dalt, travertí de la font de Roca Barcelona, a Crespià. A baix a l'esquerra, travertí de cascada al Gorg Blau, a la riera de la Farga, al Pla de l'Estany; s'hi observen els vegetals que provoquen la formació de travertí. A la dreta, detall de calcita del Bassegoda.



CATALUNYA, LA MILLOR CUINA DEL MÓN

Entre tots i totes
hem fet de la
nostra gastronomia,
la millor cuina
del món.



Nyam
Nyam
**BON
PROFIT**

Gaudeix-la aquí



catalunya.com



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

El Govern de
Tot hom