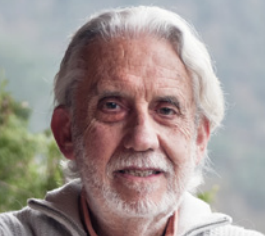


37

les garrotxes

PRIMAVERA-ESTIU 2026



CONVERSA

DANIEL PALOMERAS
METGE I ESCRIPTOR
ESTABLERT A RIPOLL

PRIMERS RELLEUS

ORIOL MOLAS

REPORTATGE

CREAR AMB
PLANTES
DE L'ESTANY

RETRAT DE FAMÍLIA

ELS PUIGDEVALL
DE MAS FARRÓ,
A LA VALL DE
BIANYA

PERFILS

PROVIDÈNCIA
PUIGDEVALL
MIQUEL SERRAT
DOLORS
PINATELLA

PATRIMONI

50 ANYS
D'EXCAVACIONS
A SERINYÀ
LES CAMPANES
DE BEGET
BESALÚ
A L'ANTIGUITAT
LES CAPELLES DE
LA CIUTAT D'OLOT

INDRET

ESPINAVELL

A PEU

PER MAIÀ DE
MONTCAL
A SANTA LLÚCIA
DE PUIGMAL

DOSSIER

ELS HORTS

67 PÀGINES QUE OMPLEN
EL CISTELL D'UNA SAVIESA
QUE NEIX I CREIX ENTRE
REGUES I PLANTER, I QUE
PERVIU EN FORMA DE
SEMBRA I COLLITA: UNA
FONT DE MEMÒRIA,
CONEIXEMENT
I TRADICIÓ
TRANSMESA
MOLT SOVINT
DE PARES A
FILLS



PVP 12€



15^e

FESTIVAL DE MÚSICA ANTIGA DELS PIRINEUS

Del 3 de juliol al 23 d'agost de 2026

FëMAP



ENSEMBLE BARCELONA COMTAL

Petites joies de la Catedral de Barcelona

- 1 03/07 La Seu d'Urgell
- 2 04/07 Molló
- 3 05/07 Riner

CARANZALEM

Pa i roses

- 4 04/07 Tragó (Peramola)
- 5 05/07 Pesillà de la Ribera

COR DE CAMBRA DE GRANOLLERS

Diàlegs

- 6 10/07 Bagà
- 7 11/07 Sant Julià de Lòria

AYRES EXTEMPORAE

Erbarme dich!

- 8 11/07 Planoles
- 9 12/07 Aravell (Montferrer i Castellbò)

POLIFEM CONSORT

El naixement d'Orfeu

- 10 11/07 Llívia
- 11 12/07 La Seu d'Urgell

FORTUNA D'UN GRAN TEMPO

Pour l'amour de ma douce amyè

- 12 16/07 La Plana de Mont-ros (La Torre de Capdella)
- 13 17/07 Campdevànol

BACHELONA CONSORT

Cantates de Bach

- 14 18/07 Tremp
- 15 19/07 Sant Feliu de Pallerols

ENSEMBLE MUSICANTES

Sons medievals

- 16 18/07 Engolasters (Encamp)
- 17 19/07 Peramea (Baix Pallars)

ENSEMBLE CONTRATEMPS

Orishas

- 18 24/07 Campdevànol
- 19 25/07 Ger

JOSÉ HERNÁNDEZ PASTOR

Vivo contento por cruda beltà

- 20 24/07 Arboló (Soriguera)
- 21 25/07 Santa Coloma (Andorra la Vella)

CORDIS IN CUSTODIA

A duo i a solo

- 22 31/07 Els Banys (Els Banys i Palaldà)
- 23 01/08 Sant Joan de les Abadesses
- 24 02/08 Portbou

JUAN DE LA RUBIA & ADRIÁN LINARES

Venetia

- 25 31/08 Berga
- 26 01/08 Organyà

LA CACCIA

Monde Machault

- 27 05/08 Castellciutat (La Seu d'Urgell)
- 28 06/08 Sort

ENSEMBLE JOAN MARCH

El primer Requiem de Montserrat

- 29 07/08 Berga
- 30 08/08 Castell de Mur
- 31 09/08 Llívia

LA SPAGNA

Les set paraules de Crist a la Creu

- 32 08/08 Farrera
- 33 09/08 Riner

DAS KOLORIT

L'arte di passeggiare

- 34 09/08 Conques (Isona i Conca Dellà)
- 35 10/08 Mont-ros (La T. de Capdella)

SAMIRA KADIRI & ENSEMBLE ANDALUSÍ

De les Alpujarras a Arafat

- 36 12/08 Encamp
- 37 13/08 Puigcerdà

SWEET NOYSE

Vent de l'est

- 38 13/08 La Pobla de Segur
- 39 14/08 Estamariu

INÉS ALONSO & LA ZARZAMORA

Cançons d'amor i desamor dels Segles d'Or

- 40 14/08 Olp (Sort)
- 41 15/08 Vilamitjana (Tremp)
- 42 16/08 Llanars

AXABEBA

Colors de l'edat mitjana

- 43 15/08 El Pont de Suert
- 44 16/08 Coll de Nargó

GHALIA BENALI & ROMINA LISCHKA

Call to prayer

- 45 15/08 Vilanova de Banat (Alàs i Cerc)
- 46 16/08 Tremp

GLI INCOGNITI

D'una exquisida singularitat

- 47 19/08 La Seu d'Urgell
- 48 20/08 Berga

BACH COLLEGIUM BARCELONA

Stylus Phantasticus

- 49 22/08 La Seu d'Urgell
- 50 23/08 Camprodon

www.femap.cat
www.packsturisticsfemap.cat

DIRECCIÓ >

Jordi Nierga
jordni@grupgavarres.cat

COORDINACIÓ DE PATRIMONI >

Guerau Palmada

DIRECCIÓ D'ART I MAQUETACIÓ >

Jon Giere i Edu Vidiella
garrotxes@grupgavarres.cat

COL·LABORACIONS >

Joaquim Agustí i Bassols

Martí Albesa

Jordi Altesa

Emili Bassols Isamat

Albert Brosa

Josep Bursat

Eloi Camps Durban

Marta Carbonés

Marc Cargol

Pere Cerro

Ernest Costa i Savoia

Pere Duran

Ramon Estéban Pagès

Ramon Estéban Bochaca

M. Carme Freixa Bosch

Joan Frigola Torrent

Josep Maria Fusté

Joan García

Francesc Ginabreda

Carla Güell Font

Laia Juez

Antoni Llagostera Fernández

Pere Llorens Ros

Elvis Mallorquí

Pau Masó Ros

Oriol Molas

Jordi Nierga

Anna Noguer

Paula Núñez Gubert

Mònica Pagès

Xavier Pallàs Mariani

Guerau Palmada

Guillem Pastoret Navarro

Carme Pla Bagudanch

Anna Puixeu Palou

Judit Pujol Prat

Jordi Remolins

Quim Roca-Mallarach

Ester Sala

Joan Sala

Roger Santaló

Salvador Sarquella

Miquel Sitjar i Serra

Joaquim Soler Subils

Marta Torrent

Sònia Tubert

Xavier Valeri

Josep Vallès

Laura Van Severen

Josep Vilar

Xavier Xargay

Júlia Yuste Mayer

EDICIÓ DE TEXTOS >

Roser Bech

IMPRESSIÓ > Rotimpres

DISTRIBUCIÓ > GLV

DIPOSI T 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 >



- > 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 desitgeu utilitzar-la per elaborar resums de premsa (www.cedro.org; 93 272 04 47)



FOTO DE PORTADA REALITZADA AMB EINES I HORTALISSES CEDIDES PER MARIA NIERGA, QUIM VILA, CARME HUGAS I ALBERT NIERGA. AUTOR: JOSEP M. FUSTÉ.

SUMARI

- 4-5 **PRIMERS RELLEUS**
Pub Rovira Disc
ORIO L MOLAS (TEXT) // ROSA PAGÈS (IL·LUSTRACIÓ)
- 6-13 **ACTUALITAT**
ENTREVISTA / ENTITAT / REPORTATGE / PUBLICACIONS / CARTES DELS LECTORS
- 14-19 **CONVERSA**
Daniel Palomeras
JORDI NIERGA (TEXT) // MARC CARGOL (FOTOGRAFIA)
- 20-25 **RETRAT DE FAMÍLIA**
Mas Farró de la Vall de Bianya
FRANCESC GINABREDA (TEXT) // MARTÍ ALBESA (FOTOGRAFIA)
- 26-31 **PERFILS**
Providència Puigdevall
Miquel Serrat / Dolors Pinatella
CARME PLA BAGUDANCH / RAMON ESTÉBAN PAGÈS / XAVIER XARGAY (TEXT)
JOSEP BURSET / QUIM ROCA-MALLARACH / PERE DURAN (FOTOGRAFIA)
- 33-99 **DOSSIER**
Els horts
JORDI NIERGA (COORDINACIÓ)
- 101-119 **PATRIMONI**
ARQUEOLOGIA / GEOLOGIA / ETNOLOGIA / ARQUITECTURA / RELIGIÓ
HISTÒRIA / INDÚSTRIA / FAUNA / PLANTES I REMEIS
- 120-123 **INDRET**
Espinavell
JORDI ALTESA (TEXT) // MARC CARGOL (FOTOGRAFIA)
- 124-127 **A PEU**
Per Maïà de Montcal
PERE LLORENS ROS (TEXT I FOTOGRAFIA)
- A Santa Llúcia de Puigmal**
JOAQUIM AGUSTÍ BASSOLS (TEXT I FOTOGRAFIA)

conversa

AMB EL METGE I ESCRIPTOR DE RIPOLL > NASCUT A SANTA MARIA D'OLÓ L'ANY 1949, FILL DEL METGE JAUME PALOMERAS, ES VA ESTABLIR A RIPOLL EL 1974, ON VA ARRELAR PROFESSIONALMENT COM A METGE DE CAPÇALERA. A BANDA DE LA SEVA CARRERA, DES DEL RIPOLLÈS TAMBÉ HA BASTIT UNA LLARGA TRAJECTÒRIA LITERÀRIA –ÀMBIT EN EL QUAL HA SALTAT DE LA FICCIÓ PER A JOVES A LA D'ADULTS– I COM A ARTICULISTA HABITUAL EN DIVERSOS MITJANS DE COMUNICACIÓ.

JORDI NIERGA > TEXT

MARC CARGOL > FOTOGRAFIA

Daniel Palomereras

–Santa Maria d'Oló és l'origen. Quin record en conserva?

–«Són els records més enclavats que tinc. No només hi vaig néixer, sinó que hi vaig passar la primera infantesa; molt feliç, d'altra banda. La família de la meva mare, Montserrat Casadejús, era d'allà, malgrat que ella havia viscut la major part de la seva vida a Barcelona, on l'avi era l'administrador d'*El Correo Catalán*. El meu pare, Jaume Palomeras, va néixer a Masies de Roda, però des de ben petit ja va viure a Ripoll, on els meus avis tenien un comerç, fins que va anar a estudiar a Barcelona. A Santa Maria d'Oló hi va ser metge durant 34 anys.»

–Era un poble plenament industrialitzat, ja?

–«Sí. Hi havia dues fàbriques tèxtils: una de filats i teixits i una altra de teixits exclusivament. En faig un retrat a la novel·la *Hollister 5320*. La gent compaginava l'activitat industrial amb

la pagesia: tothom tenia el seu hort, la seva vinya i els seus camps, però en aquell moment ja no hi havia gairebé ningú que es dedicés exclusivament a l'agricultura. L'economia estava fonamentada, bàsicament, en la indústria. El record que en tinc no és de postguerra, però sí que es feia palesa una repressió franquista clara: hi havia un control de la població molt estricte, tant per part dels principals industrials com també de la parròquia. Però jo hi vaig ser molt feliç. Jugàvem a pilota i a patacons; per Sant Joan anàvem a buscar llenya al bosc; a la tardor anàvem a caçar bolets...»

–A on va estudiar?

–«Al Col·legi Nacional de Santa Maria d'Oló, amb un mestre falangista del qual no tinc bon record; érem un centenar d'alumnes entre els sis i els catorze anys i s'hi arribava amb un *Ave Maria Puríssima* i se'n sortia cantant l'himne d'Es-

JORDI NIERGA. Banyoles, 1985. Periodista

MARC CARGOL. Sant Joan de les Abadesses, 1976. Fotògraf



retrat de família

ELS PUIGDEVALL DE MAS FARRÓ > AL MAS FARRÓ DE LA VALL DE BIANYA, LA FAMÍLIA PUIGDEVALL ES DEDICA A LA PRODUCCIÓ ARTESANAL D'UN FORMATGE D'OVELLA DE GRAN QUALITAT QUE S'HA CONSOLIDAT COM UN DELS RECLAMS GASTRONÒMICS MÉS CONEGUTS DE LA COMARCA. DESPRÉS DE MOLTES PERIPÈCIES, UN COP PASSADA LA GUERRA CIVIL, ELS DESCENDENTS DE LA CASA VAN HAVER-SE D'ESPAVILAR I REINVENTAR-SE PER TIRAR ENDAVANT EN UNA FINCA HISTÒRICA EN QUÈ, FINS AQUELL MOMENT, ELS AMOS SEMPRE HAVIEN VISCUT DELS MASOVERS.

FRANCESC GINABREDA > TEXT
MARTÍ ALBESA > FOTOGRAFIA

El formatge d'ovella com a símbol

A l'ombra de la serralada Transversal, travessada per l'N-260, la Vall de Bianya s'estén com una extensa capa de verdor esquitxada d'elevacions irregulars, on bovins remugants sacsegen la testa davant d'un camp de raigràs qualsevol mentre les aus de rapinya escruten els misteris del vaivé dels cotxes que lleneguen per l'asfalt. Entre el puig Ou, a l'extrem septentrional, i Sant Miquel del Mont, a migdia, els seus habitants fan la viu-viu prou a prop dels centres urbans per anar-hi quan convé i prou lluny per viure'n al marge, que encara està més bé.

Bianya és un municipi de pas, utilitzat adés per pastors transhumants

que feien via cap al pla d'Anyella o per garrotxins eixerits que anaven a renovar el DNI a Camprodon. Avui, els destins continuen sent més o menys els mateixos, amb l'esquí o els bolets com a pretextos recurrents, un desfici per fer fotos delirant i els cims del Pirineu Oriental com a teló de fons. Tot això no converteix pas aquesta vall en un mer *intermezzo* territorial, i que sigui un municipi de pas no vol dir que hom no s'hi aturi i que, per poc que s'hi prodigui abans o després de passar pels túnels, hi contempli complagut les traces visibles de la romanització a través de les seves esglésies, la finor d'unes rieres discretes que discorren entre prats i

boscors, les carreteres estretes de puja-i-baixa on emular els ciclistes professionals i l'atavisme nostrat de les immenses masies que hi ha escampades, entre les quals es compta la dels protagonistes d'aquest reportatge.

Deixant de banda l'atractiu històric de la via romana del Capsacosta o l'encant paisatgístic d'indrets com la Vall del Bac i Castellar de la Muntanya, els seus grans al·licients es troben en la gastronomia: el farro com a cereal emblemàtic de la zona i la seva coneguda fira; els embotits de sempre i la viticultura recuperada; algun restaurant amb estrella Michelin que en fa pujar el *cachet* i els formatges arte-

FRANCESC GINABREDA. El Mallo, 1989. Periodista
MARTÍ ALBESA. Olot, 1988. Fotògraf

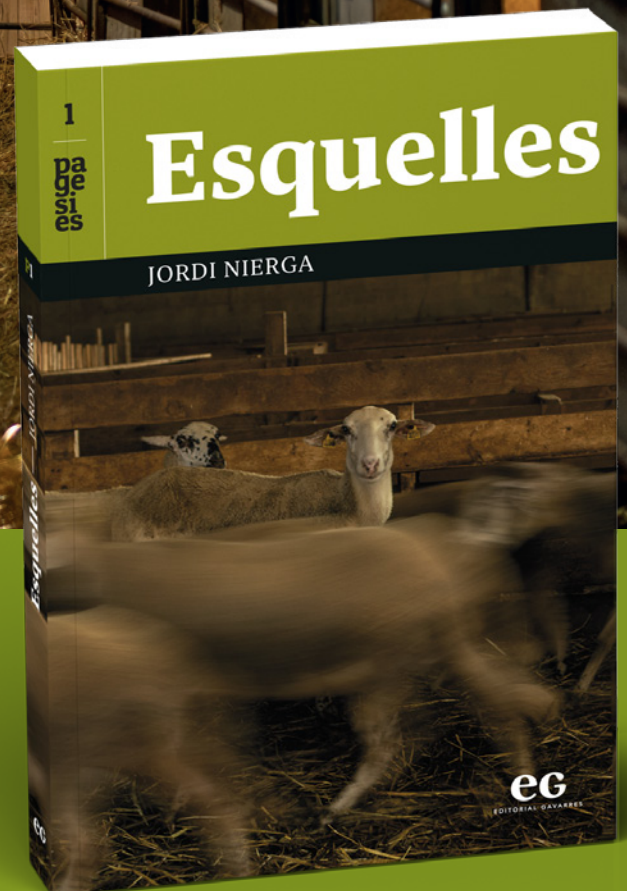


D'esquerra a dreta, en Ferran, en Casimiro, la Rosita, l'Ester i l'Eva a la porta d'entrada del mas.

pa
ge
si
es

FOTO: MARTÍ ALBESA

Esquelles. Catorze retrats cuinats al caliu. Aquest conjunt de cròniques recull reflexions i maneres d'entendre la ramaderia i l'ofici de pastor: les arrels, el neguit de començar, el vincle amb el bestiar, el futur incert... El llibre reivindica la tossuda voluntat de fer viable un model extensiu que camina a contracorrent.



DOSSIER ELS HORTS

JORDI NIERGA > COORDINACIÓ

Els fruits de la terra	34	JORDI NIERGA [Banyoles, 1985. Periodista]
La custòdia de llavors	36	JÚLIA YUSTE MAYER [Barcelona, 1996. Enginyera agrònoma]
La Carme de Batet i les llunes	38	RAMON ESTÉBAN PAGÈS [Olot, 1961. Periodista]
La collita dels barris	40	FRANCESC GINABREDA [El Mallol, 1989. Periodista]
Enyorant aquell Rengle	43	JORDI NIERGA
L'hort de la clientela	44	PAU MASÓ ROS [Olot, 1992. Periodista]
Anar a buscar planter	46	PAULA NÚÑEZ GUBERT [Palamós, 1989. Periodista]
Cultius solidaris	48	XAVIER VALERI [Sant Joan les Fonts, 1958. Periodista]
La nissaga de les Mulleres	50	XAVIER VALERI
De l'hort al plat	52	ALBERT BROSA [Olot, 1980. Periodista]
Arrelar per transformar	56	JUDIT PUJOL PRAT [Sant Esteve d'en Bas, 1993. Professora de secundària]
Generacions amb l'aixada	58	MARTA CARBONÉS [Les Planes d'Hostoles, 1964. Professora d'anglès]
Mirar el cel a la Llémna	60	LAIA JUEZ [Barcelona, 1975. Antropòloga i periodista]
Les antigues viandes del Bosc de la Vila	63	ROGER SANTALÓ [Castellfollit de la Roca, 1986. Periodista]
Fer créixer verdures de la roca	64	ROGER SANTALÓ
Fangar a l'Alta Garrotxa	66	JOSEP VILAR [Argelaguer, 1961. Enginyer tècnic agrícola]
Menys regues a Besalú	68	PERE CERRO [Sant Jaume de Llierca, 1951. Mestre jubilat]
Feixes de patates a Vallfogona	70	M. CARME FREIXA BOSCH [Vallfogona de Ripollès, 1970. Llicenciada en Periodisme]
Trumfes de la Vall de Camprodon	72	GUILLEM PASTORET NAVARRO [Molló, 1979. Ramader i enginyer tècnic agrícola]
Els savis de la Costinyola	74	ORIOI MOLAS [Camprodon, 1968. Editor]
El cistell del Baix Ripollès	78	ANTONI LLAGOSTERA FERNÁNDEZ [Ripoll, 1955. Periodista]
Un Sant Joan sota els ponts	80	JOAN GARCIA [Sant Joan de les Abadesses, 1982. Periodista i realitzador audiovisual]
Quan la terra resisteix	82	JORDI REMOLINS [Ripoll, 1970. Col·laborador en mitjans de comunicació]
Cavar i collir a l'alta muntanya	84	MIQUEL SITJAR I SERRA [Ribes de Freser, 1962. Filòleg i professor de llatí]
La 'cooperativa' d'uns jubilats	87	SÒNIA TUBERT [Serinyà, 1975. Periodista]
El valor de Sota Monestir	88	GUERAU PALMADA [Banyoles, 1974. Historiador de l'art]
Illes de convivència i pau	90	ERNEST COSTA I SAVOIA [Bescanó, 1940. Escriptor i fotògraf]
Parar a plaça	94	ANNA NOGUER [Porqueres, 1983. Periodista]
Conrear amb segell propi	96	SÒNIA TUBERT
Menjar avui, menjar demà	98	JORDI ALTESA [Ripoll, 1986. Periodista]

PERFILS

**Roser Roura i Ramon Mayà / Josep M. Ginabreda / Lluís Roura / Maria Xiqués
Roser Xambó / Anna Camps / Tomàs Temporal / Maria Nierga / Jaume Portella**

[PÀGINES 42 / 54 / 55 / 62 / 76 / 77 / 86 / 92 / 93]

JORDI NIERGA / RAMON ESTÉBAN BOACHACA / JOSEP VALLS / CARME PLA / ORIOI MOLAS / ANNA PUIXEU / MÒNICA PAGÈS / CARLA GÜELL / JORDI NIERGA



Els fruits de la terra

Jordi Nierga > TEXT

En algunes de les fotografies que acompanyen els articles d'aquest monogràfic s'hi exhibeixen unes regues dretes i anivellades. Fan la sensació de ser interminables, en molts sentits: en l'extensió de la sembra, en la suposada abundància de la collita, en la repetició gairebé hipnòtica del gest, en la continuïtat d'un ordre pràcticament sense fissures. També em semblen inacabables com a exemple d'ofici, com si el mateix terror s'hagués deixat domesticar volgudament, sense resistència, amb l'única voluntat de proveir.

Però aquestes regues, sobretot, són la forma visible d'un aprenentatge inesgotable. Observeu-les: ben alineades, constants, fecundes. Hi ha un doll d'hores acumulades de feina, de proves, de collites que han omplert el cabàs i d'altres que no han resultat. Aquí hi ha el coneixement sedimentat de qui sap quan cal sembrar i quan convé esperar, de qui ha après a llegir la terra i el cel amb una exactitud que no sempre es pot –que no sempre cal– explicar. Hi ha sacrifici, perquè mantenir aquesta rectitud exigeix constància i renúncies. I hi ha, també, una forma honesta de respecte: pel terreny que es treballa i pels aliments que en sortiran, que no són mai un producte qualsevol.

Arribats en aquest punt, el símil es fa evident. El dossier que teniu a les mans

exhibeix regues de saviesa hortolana, sovint transmesa de generació en generació. Una saviesa que neix d'una llavor que cal custodiar, i precisament això és el que ha explicat la Júlia Yuste, que ha destacat el treball de diverses persones i projectes que conserven, reproduïxen i activen varietats locals com a patrimoni viu. Qui també ho fa, des de can Rovira de Batet, és la Carme Plana, amb qui ha conversat en Ramon Estéban.

Hem continuat menant el tros a Olot, on en Francesc Ginabreda ha constatat l'èxit incontestable dels horts urbans. A la capital de la Garrotxa també hem fet parada al mercat: en Pau Masó ha parlat amb negocis de la plaça Mercat i el Firal que fan arribar productes frescos als ciutadans, mentre que servidor ha visitat un Rengle que enyora temps passats. Sense marxar de la comarca volcànica, la Paula Núñez ha anat a buscar planter; en Xavier Valeri ha reculat uns quants anys per reivindicar la funció social d'uns cultius solidaris a Sant Joan les Fonts, i també ens presenta de ben a prop les arrels i l'evolució de l'empresa Verdures de la Canya, amb tres generacions d'hortolans; l'Albert Brosa ha entrevistat els responsables dels restaurants Les Cols i Fonda Barris per entendre el pas d'un producte de l'hort al plat; la Judit Pujol ha fet parada a can Serrat de Joanetes,



Una regadora de zinc.
FOTO: Josep M. Fusté.



al cor de la Vall d'en Bas, on es basteix un projecte de conreus que relliga l'avi i la neta; la Marta Carbonés ha vinculat les noves generacions de pagesos de la Vall d'Hostoles amb les d'ahir, i alhora ens presenta una nova agrobotiga que proveeix des de les Planes d'Hostoles; la Laia Juez ha mirat el cel des de la Vall de Llémèna per copsar com afecta el temps a la collita; en Roger Santaló ha recuperat l'abundància de les feixes del Bosc de la Vila, a Castellfollit de la Roca, i sense sortir del poble l'ha fet petar amb alguns pagesos que omplen el cistell gràcies a petites parcel·les immerses en aquests sòls volcànics; en Josep Vilar ha trepitjat de nou la terra aspra i de mala petja de l'Alta Garrotxa per veure com hi han crescut –i creixen– hortalisses i verdures, i en Pere Cerro mira amb nostàlgia com minven les zones d'hortes de Besalú malgrat els bons canals de reg.

A la Vall de Camprodon, en Guillem Pastoret reivindicava la trumfa, un llegat agrícola que encara avui perviu, mentre que l'Oriol Molas recull els consells d'un parell de veïns de la Costinyola, avesats a treballar l'hort des de sempre. A una altra banda del Ripollès, a Vallfogona, la Maria Carme Freixa rememora la gran producció de patates que s'hi feia i fa valdre el record d'en Francesc Colomer, en Quico, i sense allunyar-nos del Baix Ripollès l'Antoni Llagostera es reuneix amb hortolans de

la zona per repassar els cultius més habituals; en Joan Garcia ens descobreix un Sant Joan de les Abadesses enllaçat amb la terra i el treball que s'hi fa, i en Jordi Remolins es fixa en la resistència d'algunes hortes malgrat l'expansió urbana de Ripoll. Finalment, el periple pel Ripollès clou a la Vall de Ribes, allà on en Miquel Sitjar ha remarcat les particularitats de cavar i collir a l'alta muntanya, concretament a Ribesaltes i Pardines.

També hem clavat l'aixada i hem omplert el cabàs al Pla de l'Estany. La Sònia Tubert ha conegut alguns dels jubilats que entre feina i tertúlies passen hores a Sota Monestir, un conjunt d'hortes regades amb l'aigua de l'estany que ben mereix un article a banda, escrit per en Guerau Palmada. D'altra banda, l'Ernest Costa ha resseguit la nissaga dels Bóta, estretament vinculada des de fa dècades a la venda de planter i hortalisses, i l'Anna Noguer ha visitat el mercat banyolí per conèixer alguns dels paradistes que hi planten parada.

El monogràfic es completa amb dos articles de mirada transversal –la Sònia Tubert trepitja horts ecològics i en Jordi Altesa constata els beneficis de l'agricultura regenerativa–, així com amb la veu de protagonistes que des de fa anys remenen amb rasclons, fangues o pots de conserva: la Roser Roura i en Ramon Mayà de la Vall de Bianya, amb qui he parlat jo mateix; en Josep Maria Ginabreda de Sant Privat d'en Bas, que ha rebut en el seu hort en Ramon Estéban Bochaca; en Lluís Roura, en Lluís del Botets, de Sant Feliu de Pallerols, que ha compartit una estona amb en Josep Valls; la Maria Xiqués de Sant Aniol de Finestres, amb qui ha conversat la Carme Pla; la Roser Xambó de Vilallonga de Ter, entrevistada per l'Oriol Molas; l'Anna Camps, la Nita, d'Espinavell, a qui ha escoltat l'Anna Puixeu; en Tomàs Temporal, que va acollir la Mònica Pagès en el seu hort de Campelles; la Maria Nierga, que va narrar el seu vincle amb la terra i l'aigua a la Carla Güell, i en Jaume Portella de Sords, a qui vaig anar a trobar jo mateix a casa seva, d'on en vaig sortir amb un forc d'alls vermells que encara avui em vesteixen l'amanida i les torrades amb tomata 🍅.

Paradistes i clients al Rengle d'Olot, l'any 1994.

FOTO: Pep Callís Figueras. PROCEDÈNCIA: ACGAX.

Col·lecció L'Abans. Cessió de Domènec Moli.

La custòdia de llavors

ECOLLAVERS, EL BANC DE LLAVORS DE SIGMA I EL COL·LECTIU EIXARCOLANT TREBALLEN PER CONSERVAR, REPRODUIR I ACTIVAR VARIETATS LOCALS COM A PATRIMONI VIU I EINA DE FUTUR

Júlia Yuste Mayer > TEXT I FOTOGRAFIA

Si parlem d'hort al territori de *Les Garrotxes* és difícil no acabar parlant de llavors. De les que fa generacions que passen de mà en mà, de rebost en rebost. Són llavors de varietats locals que han sobreviscut a l'arribada dels híbrids, del planter comprat i de les varietats modernes. Han arribat fins avui perquè algú, any rere any, les ha tornat a sembrar: triant la carbassa més grossa, el tomàquet més ple o l'enciam que tarda més a espigar-se. Un gest repetit amb constància que les converteix en petits tresors.

Són llavors que porten escrita la història de tothom qui les ha plantat i les ha recollit. Sembrar-les pot ser un

petit homenatge a aquelles persones que han cuidat la nostra terra i que ens han deixat com a herència un pot amb llavors de tomàquet, un grapat de blat de moro o un sobret amb llavors d'*aubergínies* guardat en un prestatge.

Ecollavors, projecte pioner. A Montagut i Oix es troba un dels projectes pioners a l'hora d'activar i promoure la recuperació de les llavors de varietats locals a Catalunya. En Jesús Vegas és un dels impulsors d'Ecollavors, un banc de llavors que va néixer fa trenta anys arran de les ganes de conservar llavors locals i de cultiu ecològic. A la finca on viu en Jesús, la relació amb la terra es fa visible a cada racó: a l'hort, a les vinyes, a les oliveres, al celler i a la petita botiga de melmelades i infusions que elaboren. Ubicada dalt d'un turó s'hi troba la casa que ell i la seva companya, la Maria Pilar, van rehabilitar. Al costat, hi ha una altra masia on viuen les seves filles i les seves famílies. Avui, mentre parlem, la seva filla Zaida omple bosses amb plantes aromàtiques per a infusions.

En una habitació fresca hi ha una estanteria on guarden totes les llavors en pots de vidre. Algunes amb un guix a dins per ajudar a absorbir la humitat. Totes es planten cada any i de les

plantes se'n recullen les noves llavors. De totes aquestes n'hi ha unes a qui en Jesús professa una especial estima: la de la fava morada i la del pèsol de mig aspre. L'any 1993, quan en Joan, l'avi de la Pilar, va morir, van trobar a casa seva unes llaunes plenes de llavors. Les van plantar totes, però després de molts anys d'estar guardades només en van germinar algunes: les de la fava morada i les del pèsol de mig aspre, que malgrat dir-se així és un pèsol que es fa molt alt.

«Jo m'he trobat amb gent que arriben aquí i diuen 'és el primer cop que sento el gust d'una tomata!', m'explica. Per a ell, les varietats locals, a part de ser el nostre patrimoni, són plantes molt més sanes i gustoses. També assenyala que en comparació amb les varietats híbrides són més resistents a la sequera i a les temperatures extremes, i recorda que malgrat anomenar-les com a 'varietats locals' no podem oblidar que sempre hi ha hagut molt intercanvi de llavors: algunes venen d'Amèrica, d'Àsia o de l'Àfrica... Amb el temps, però, s'han anat adaptant i fent d'aquí.

Ecollavors conserva més d'una vuitantena d'entrades de llavors de varietats locals de la Garrotxa i les terres gironines. Tot i que en Jesús multiplica moltes de les llavors del seu hort, en el projecte hi han participat moltes cases col·laboradores, encarregades



Una de les neveres del banc de llavors de SIGMA.



d'apadrinar, reproduir i fer ús d'algunes varietats. Actualment, compten amb una dotzena de cases implicades i tenen ganes de tenir-ne més. També desitgen que persones joves agafin el relleu del projecte.

Les neveres de SIGMA. A pocs quilòmetres d'aquí, el ritme canvia. Al banc de llavors de SIGMA les llavors no se sembren cada temporada i algunes no es tornen a tocar fins passats molts anys. Aquí s'assequen amb cura i es conserven en fred, en condicions controlades, a l'espera que torni a ser el seu moment.

Ens trobem en un laboratori amb en Xevi Pujol, un dels responsables del banc de llavors. Explica que el projecte va començar l'any 2005, quan el Consorci de Medi Ambient i Salut Pública de la comarca, SIGMA –un ens públic comarcal vinculat a l'Ajuntament d'Olot i al Consell Comarcal de la Gar-

rotxa–, va decidir apostar per la conservació de llavors de varietats locals: d'una banda, per preservar la biodiversitat del territori; de l'altra, per oferir una eina al servei del sector primari i del desenvolupament local.

En un costat del laboratori hi ha vuit neveres col·locades una davant de l'altra, quasi com si es tractés d'una botiga d'electrodomèstics. Obrim la primera: està farcida de pots de vidre plens de llavors de diferents colors i formes, cadascun amb la seva etiqueta. Veure'n tantes així de juntes impressiona. Estan adormides a l'espera que algú les posi a la terra i les regui. Imagino què passaria si les germinéssim totes alhora: un hort immens, tomàquets de mil formes, blats de moro de molts colors, mongetes de tota mena i plantes que ni tan sols conec.

En Xevi detalla que al banc conserven 698 entrades diferents, totes assecades amb el percentatge d'humiditat més adient perquè puguin mantenir-se viables durant molts anys. Una biodiversitat difícil de trobar en un sol lloc. Un reservori de vida en estat latent. Ara bé, no tot el que conserven són llavors: m'ensenya uns potets petits i em comenta que a dins hi ha espores de *Dryopteris remota*, una falguera endèmica de la Garrotxa. És a dir, que a part de conservar llavors de varietats tradicionals, també s'encarreguen de conservar algunes espècies de flora amenaçada de la Garrotxa. I, en alguns casos, reproduir-les per poder fer reintroduccions: un exemple d'això és la *Polygala vayredae*, una petita planta de flor molt vistosa amb una única població a tot el món, justament a la Vall del Bac. L'han reproduït diverses vegades i conserven les seves llavors en una de les neveres, ja que és una planta vulnerable.

A fora l'edifici, d'altra banda, tenen un hort. És una parcel·la que treballen

En Jesús Vegas, un dels impulsors d'Ecollavors, a la seva finca de Montagut.

Anar a buscar planter

L'ÚS DE PLANTA JOVE REVIFA EL CULTIU DOMÈSTIC A LA GARROTXA, AMB EMPRESES COM CAN MORERA I HEURA QUE N'IMPULSEN LA VENDA I EL SEU ASSESSORAMENT

Paula Núñez Gubert > TEXT I FOTOGRAFIA

A la botiga passa despercebut entre les flors: és només un mosaic de verds, amb pistes minúscules del que vindrà. Per distingir un planter de l'altre sovint cal parar atenció en la forma de les fulles. Però els qui hi entenen saben que aquests petits blocs de terra on tot just neix una planta són un hort en potència, una ajuda clau. A més d'accelerar els processos, el planter ha contribuït a fer més accessible l'horta, fins i tot en una zona rural com la Garrotxa. Ara, i especialment després de la pandèmia, joves i grans s'atreixeixen a tenir un tros per plantar i consumir les seves hortalisses. A la comarca, diverses empreses s'hi dediquen i contribueixen a les collites dels seus veïns.

La referència de Can Morera. Si hi ha un punt de referència per a qui vulgui menar un hort a la Garrotxa, aquest

és Can Morera, una empresa amb una llarga trajectòria a la comarca i a fora. Darrere el projecte hi ha tota una família, els Morera, i també desenes de treballadors.

La Marta Teixidor fa 25 anys que rep els clients de l'agrocomerç de les Preses, amb la seva rialla encomanadissa. Quan va començar, el local era just a l'altre costat de carretera. Movia palla i sacs de gra amunt i avall. Amb els anys, la feina de magatzem s'ha convertit en atenció al públic, que ella exerceix amb diligència i estima. Quan els visito, a principis de març, m'explica que ja han començat a vendre les primeres tomates. «Les verdures d'hivern, cols, bròquils... els hi fan més son [als clients], però quan surt una mica el sol, es desperten tots.»

En Quim Morera, gerent de Morera Agrocomerç i net dels fundadors, hi posa xifres: entre les onze botigues

que tenen repartides per les comarques de Girona i Osona, venen més de dos milions d'unitats de planter a l'any. I al podi dels més buscats, hi ha poques sorpreses: a dalt de tot, el d'enciam, en totes les seves varietats, seguit de les cebes i les tomates. Ell és qui està pendent del dia a dia dels establiments i es cuida de les compres. Format en Enginyeria Agrícola, va començar a treballar-hi de ben jove i ha viscut de ple l'evolució del negoci, que ha passat de vendre al sector agrícola a fer-ho directament al consumidor.

En això de l'hort, tothom és molt savi, riu en Quim. Però tot i això, van a la botiga a buscar consell: «Els dependents tenen una certa relació d'amistat amb els compradors, escolten, recomanen... I aquí hi ha el valor». La Marta encara es continua sorprenent amb les preguntes que li fan: «Quant trigaran a sortir les tomates? Quantes se'n faran a cada planta? Posa'm les mateixes tomates que l'any passat...!»

Anar a buscar el planter a Can Morera, però també el vi a granel o les patates, forma part de la rutina setmanal de molts garrotxins. Sobretot petits hortolans de tota la vida, molt arrelats al territori. «Ara la gent no té espera», diu la Marta. Recorda que abans es venien moltes llavors i la gent les sembrava, però ara es ven molt més planter. El boom va ser fa uns vint anys

En Domènec Morera, a la dreta, amb la Marta Teixidor i en Quim Morera a la botiga de Can Morera de les Preses.





amb l'aparició d'empreses especialitzades, que fan créixer les llavors i tenen bones varietats. Va ser un revulsiu per a tot el sector, ja que aportava més comoditat i garanties d'èxit. Actualment, Morera treballa amb aquestes empreses, com ara Casas, de Palafolls.

Queden molt lluny els inicis del projecte, que situem el 1955; des de llavors, l'empresa ha sabut adaptar-se als canvis del sector. La primera botiga de la família Morera la van obrir l'avi i el pare d'en Quim Morera, l'Eudald i en Domènec. Venien de Pardines, al Ripollès, amb la intenció d'obrir una cansaladeria al centre d'Olot, però l'Ajuntament va alterar els seus plans. En Domènec, que llavors devia tenir uns vint anys, explica que feia poc que havia obert la plaça Mercat coberta, i el consistori no els va donar els permisos: «Si no podeu vendre carn, veneu gra», els van dir, i així va començar tot. Inicialment, venien la producció pròpia –patates, fajol, blat de moro...– i més endavant van afegir-hi altres productes agrícoles com pinso, farratges i adobs.

Quan encara no existia el planter, la venda de llavors va ser una de les seves activitats principals. Enca-

L'Ester Hernández i en Xevi Naspleda amb el planter del seu 'garden'.

ra en comercialitzen de pròpies amb certificació, d'espècies com la userda o el raigràs.

Heura i la terra conscient. Passant pel barri de Bosc de Tosca un cartell rústic amb lletres verdes dona la benvinguda a la jardineria Heura. A l'exterior de la botiga, l'hivernacle ja comença a fer goig. Entre flors de tots colors i aromàtiques, just a l'entrada, hi ha el planter: maduixes, pesoleres, espígol i margarides. Aquesta imatge resumeix la filosofia de l'Ester Hernández i en Xevi Naspleda: «Per tenir un hort cal tenir un

bon jardí». Fa nou anys que la parella va agafar el negoci quan es van jubilar els antics propietaris. A l'Ester, a qui trobareu atonent, però també al despatx, l'afició li ve de la iaia, i el coneixement de l'hort, del seu avi. En Xevi és jardiner i fa feines de manteniment i creació de jardins per les cases. Plegats han consolidat un projecte propi i singular.

Es defineixen com un *garden* amb una mirada alternativa i ecològica. El planter no és el seu punt fort, però l'han potenciat en els últims anys amb la voluntat que arrelí una altra manera de fer a la comarca: «Venim d'una horta tradicional que deia 'tot net, cap herba, només el que jo vull plantar'; ara veiem que això empobreix un hort, que hi ha d'haver varietat, rotació de cultius, flors perquè vinguin pol·linitzadors... I potser en comptes de fer servir pesticides es poden posar marietes», explica l'Ester.

Aquesta mena d'assessorament, diuen, ha ajudat a fidelitzar una clientela jove, amb consciència i ganes d'experimentar. Tenen feina pràcticament tot l'any, perquè quan no hi ha tanta flor és el moment de les podes, a la tardor, o de la implantació d'arbres als jardins, a l'hivern. Això sí, tot esclata a la primavera i a l'estiu, els mesos de més feina. També ho fan els horts si el planter és bo. Ells el porten d'una empresa de la Celler de Ter perquè han vist que té una bona qualitat genètica i s'adapta bé a terres garrotxines.

Dedicar la seva vida a les plantes –i de la manera com ho fan– els omple, però també els ha fet aprendre a ser més resilient. Els tres anys de sequera els han obligat a buscar plantes amb menys consum hídric. S'han format per saber com adaptar-se al canvi climàtic i aprofitar millor l'aigua. Uns coneixements que traslladen cada dia als seus clients. També ara que el temps augura bones collites 🌱

Cultivar arrels

De planter també se'n pot trobar en altres punts de la comarca. Al mercat dels dilluns d'Olot, per exemple, establiments familiars com Calçats i Floristeria Sandra en tenen a la parada. Entre Sant Joan les Fonts i Castellfollit de la Roca hi ha la Jardineria Jaume, una botiga de jardineria de tota la vida on es pot adquirir un bon assortit de planter. I un altre cas de bons prescriptors de l'hort és Saüc Jardineria, situat a la carretera de Riudaura, als afores d'Olot. Es tracta de projectes petits i especialitzats que cultiven el vincle entre l'hort i la terra 🌱.

Generacions amb l'aixada

LA MAR I EN DAVID IMPULSEN EL PROJECTE HORTVIU A COGOLLS, EN PARAL·LEL A LA SAVIESA DE LA GENT GRAN QUE MANTÉ VIU L'HORT TRADICIONAL A LA VALL D'HOSTOLES

Marta Carbonés > TEXT I FOTOGRAFIA

Avui pensem que menjar bé és consumir productes saludables i, per això, donem molt de valor a tot allò que neix i creix a la terra: les verdures, les hortalisses, la fruita. Abans, la gent de poble, qui més qui menys, tenia un hort per conrear justament aquests productes bàsics. Amb el temps, però, aquests horts s'han anat abandonant i les persones han trobat més còmode comprar-los a la botiga de queviures, al mercat setmanal o al supermercat. Ara bé, el que a vegades no es té en compte és que, perquè arribin en aquests punts de venda, algú els ha de conrear. Vet aquí la importància que siguin de prop, que no hagin hagut de ser transportats de ves a saber on ni guardats en cambres frigorífiques.

De l'autoconsum al negoci. A Cogolls, al mas El Vilar, justament ara farà deu anys que una parella de joves hortolans emprenedors hi van traslladar el projecte que ja havien començat a Manlleu el 2009, HortViu. Es tracta de la Mar Macià (1985) i en David Martínez (1981), que es defineixen com a

apassionats de l'hort i de l'agricultura ecològica. Tots dos, de mica en mica, han aconseguit convertir l'hort d'autoconsum en un negoci familiar.

Formen un bon equip perquè en David planifica bé el que s'ha de plantar i és metòdic, mentre que la Mar porta molt bé la comercialització i gestiona tota la paperassa. Setmanalment, serveixen unes 150 famílies, sigui amb cistelles, comandes o directament des del mercat de Manlleu, on en David fa parada els dilluns. Venen directament a clients d'Amer, les Planes d'Hostoles, Sant Feliu de Pallerols, les Preses, Olot, Manlleu i Vic. El tret diferencial, subratllen, és el contacte directe amb el consumidor: setmanalment els envien un correu amb consells, receptes i el contingut detallat de les cistelles.

En David em parla de la terra com un organisme viu, ple de microbis, com fongs i bacteris, que són necessaris per interactuar amb l'aigua, els minerals, la matèria orgànica i l'aire, que també són indispensables per enriquir-la. Ell sol utilitzar fems de cabra i, per descom-

pactar la terra, fa servir eines que treballin verticalment i superficialment, que en permetin mantenir l'estructura: si no es trenca, ajuda l'aigua a filtrar-se més a poc a poc, sense endur-se terreny, i les arrels absorbeixen més nutrients gràcies als microbis que s'hi troben. Un altre aspecte que té en compte per un bon rendiment de la terra, sempre respectant-la, és fer rotacions: així, els productes no es tornen a plantar en un camp determinat fins al cap de quatre anys.

També valora la lluna, en David. Planta alls en quart minvant, fruiters amb lluna vella i planter en quart creixent. Al planter, quan encara està a la safata, li aplica un tractament vigoritzant que elabora fermentant ortigues durant tres mesos; o bé un altre que obté bullint arròs, posant-lo en una carmanyola tapada amb un drap de cotó i una goma i enterrant-la al bosc un parell de setmanes: la preparació esdevindrà una massa plena de fongs i bacteris que es triturarà per, després, afegir-hi tres litres d'aigua i un litre de melassa. Aquests bioestimulants ajuden les arrels a absorbir millor els nutrients, i això permetrà que les plantes creixin més saludables.

Si necessita fitosanitaris, en David n'utilitza de naturals; per exemple, per a l'aranya roja aplica sofre; per a insectes com l'escarbat de la patata «pinatrina natural» o, per a l'eruga de la col, «*bacillus turingensis*». També usa tires de reg gota a gota per fer un bon

En David Martínez i la Mar Macià recollint cebes tendres als camps del Vilar, a Cogolls.



ús de l'aigua, així com tires de biofilm per mantenir la humitat i no deixar pujar l'herba. En els llocs on no té biofilm hi passa el tractor o l'aixada de roda per mantenir les herbes a ratlla. Ell i la Mar planten productes de temporada, com ara porros, espinacs, alls tendres, bròquil, bledes, enciam, escarola, julivert, cols, pèsols, calçots, remolatxa...

I els hortolans de sempre? La gent gran que ha tingut hort tota la vida, com podria ser el meu pare, l'Albert Carbonés, senten el mateix vincle per la terra que aquesta jove parella. Els hortolans de sempre també la preparen amb molta cura amb fems, la deixen descansar, planten els productes de temporada, fan rotacions i procuren treure les herbes i regar quan cal. Habitualment, quan estan treballant a l'hort els marxen les cabòries, i alhora estan fent exercici a l'aire lliure i s'aprofiten de les verdures o fruits que els brinda la terra. Només hi guanyen, vaja. Tenir hort, per a aquestes persones, és una activitat terapèutica.

Ara bé, molts d'ells, la majoria, solen utilitzar insecticides tòxics i adobs químics, tot i que al llarg dels anys han anat provant diferents remeis per cercar la millor solució. A noranta anys, l'Albert fa servir insecticida per a les cuques de les patates, però també ha incorporat accions com ara polvoritzar amb una barreja d'aigua i llet; plantar una tabaquera a la zona de les tomateres, perquè aquesta herba atrau els insectes; plantar alls al voltant del tronc dels fruiters, perquè diu que així no hi va el *pungó*, i confiar en les marietes perquè el mantenen a ratlla. Encara que pot semblar una ciència senzilla, menar un hort correctament és complicat perquè hi intervenen molts factors: el clima, el temps, els insectes, la saó de la terra, les hores de dedicació, els mitjans... I l'experiència, també, que en el seu cas és un grau 🌱.

L'Arcadi Pereira ensenyant les tomateres a l'Albert Carbonés a l'agrobotiga.



L'ofici de proveir

Marta Carbonés > TEXT I FOTOGRAFIA

Fins fa poc, els hortolans de les Planes havien de desplaçar-se per obtenir planter i productes per a la terra. Ara, afortunadament, poden fer-ho en una agrobotiga situada al costat de l'escola. L'Arcadi Pereira (1978), després d'haver-se dedicat a la construcció, va fer realitat el seu somni: obrir una agrobotiga. Nascut a Bonmatí i casat a Amer, després de buscar amb insistència va trobar el local apropiat per al seu projecte a les Planes d'Hostoles. El 2023 va arrencar Agropereira.

Per a l'hort hi podem anar a buscar planter, llavors, eines..., mentre que a la secció de verduleria hi ofereix el que brinda el seu hort o els de pagesos del Maresme, a qui compra directament, així com fruita. Per enjardinar també hi trobarem flors, plantes aromàtiques i terra adobada. Per al bestiar pinso, granet i segones per a l'aviram; menjar per a ocells, pinso per a gats i gossos. També, accessoris diversos: gàbies, collars, menjadores, abeuradors... A més a més, s'hi poden encarregar gallines ponedores, pollastres, ànecs i conills. Des del principi, l'Arcadi també tenia clar que volia oferir vi a granel, que l'hi porten d'Espolla. La gent sol fer-se'l al seu gust barrejant una part de vi negre sec amb una de vi negre dolç. Continuant amb aquesta filosofia de fer servir menys embalatges, a la secció d'alimentació també hi llueixen cigrons, fesols, farro i grana a pes. Els nostàlgics també hi poden comprar arengades.

És un establiment molt apreciat per la gent gran, sobretot. Molts homes hi van a buscar material per al camp i sempre n'hi ha que s'hi queden a fer petar la xerrada. També s'hi apropen veïnes, que s'estimen més fer la compra bàsica aquí que no pas al supermercat: hi troben pa, oli d'oliva de l'Empordà, olives, arròs, llet, pasta, sal, sucre, embotits, formatges, begudes... I fruita i verdura, és clar.

Tot i que encara li falten uns quants anys per jubilar-se, l'Arcadi ja està pensant en el demà. Li sabria greu que el negoci s'acabés, que ningú el continués, perquè sent que el que està fent és important; per una banda, ofereix productes de proximitat amb els quals ajuda els clients a tenir una bona cura de l'hort, del jardí, dels animals i de la llar sense haver de desplaçar-se. Per l'altra, dona un cop de mà a pagesos i productors locals, fet que permet estalviar despeses de transport i també evita la contaminació; alhora, estalvia embalatges i cuidant el seu hort aporta productes frescos a la botiga cada dia.

L'Arcadi és meravella de la grandesa de la terra. De com una simple i petita llavor es pot transformar en alguna cosa molt més gran capaç d'alimentar la població. Per això es pregunta insistentment si hi haurà relleu 🌱.

Mirar el cel a la Llémèna

HORTOLANS DE TOTA LA VIDA EXPLIQUEN COM HAN VISCUT L'EVOLUCIÓ DELS HORTS, LA GESTIÓ DE L'AIGUA I LA INFLUÈNCIA DEL CLIMA EN LA SEVA MANERA DE TREBALLAR LA TERRA

Laia Juez > TEXT // Josep Bursset > FOTOGRAFIA

Anys enrere, a la Vall de Llémèna, totes les famílies treballaven un trosset de terra on cultivaven l'horta per a les menges del dia a dia i els sobrants els venien al mercat d'Amer. Les grans propietats es dividien en peces per llogar, de manera que tothom hi tingués accés. Fa cents anys es va construir un canal paral·lel a la Llémèna que connectava tots els molins, i en el tram de Sant Esteve els hortolans es van aglutinar per aprofitar el recurs de l'aigua: l'extracció per al reg era tan gran que fins i tot hi va haver un contenciós entre el propietari del molí d'en Camós i els horticultors, ja que en feien ús sense permís i el molí tenia dificultats per funcionar. Això va fer que el 1985 es creés la Comunitat de Regants, composta per una trentena de cultivadors. Aquest escenari, propi dels anys cinquanta, ha variat profundament amb el temps, però en aquest article conversarem amb hortolans de tota la vida perquè ens comparteixin la memòria i els coneixements de la seva manera de fer.

Ara són deu les persones que treballen els horts de Sant Esteve, cadas-

cuna un quart de vessant, uns 250 metres quadrats. En Xintu Naspreda (Sant Miquel de Capmajor, 1946) hi és des dels anys setanta: «L'hort és un entreteniment i un laboratori, quan no saps què fer t'hi plantes i vas provant; però la terra és molt baixa i al jovent els costa molt ajupir l'esquena... El padrí tot el dia era a l'hort i ens deia 'esquenamolls', perquè no l'ajupíem», diu abans d'afegir que «ara hi anem voluntaris.»

En Joan Colomer Rius (Mieres, 1941) de ben petit va arrelar a la Torra, davant de l'església de Sant Esteve. L'indret és idíl·lic, un veïnat planer amb sis masos envoltats de terra de cultiu i arbredes, malgrat que els romanticismes cauen quan recorda que l'any de la gelada estaven a 21 graus sota zero i sense gaire roba d'abric; el càntir, a dins de casa, es va esberlar amb l'aigua glaçada. El mas deu tenir la mateixa fisonomia del segle passat: xerrem al voltant d'un foc a terra amb les parets ennegrides de sutge. Em comenta que preveu el temps a partir dels senyals del seu entorn, perquè «aquests del temps, a la tele, diuen cada mentida...». En Joan vaticina que aquest hivern –ja passat– farà fred perquè totes les canyes han florit, una informació que queda corroborada amb les nevades dels primers mesos.

També es regeix per les humitats de casa per saber quan hi haurà canvis de temps, així com

d'antigues dites: 'Ponent té una filla a llevant que marxa rient i torna plorant'; és a dir, que quan el vent ve de Rocacorba al Far –de llevant– vindria la pluja. Tot canvia, però. El fred abans era més fred, i també hi havia tardor i primavera. «Ara ho fa tot plegat i els estius eren menys rabiosos; fa anys no feien aquestes bestieses d'ara, que amb una setmana ho mata tot». La mateixa vall disposa dels seus propis microclimes.

En Xintu i en Xicu –Francesc Oliveres, l'alcalde de Sant Aniol– treballen els horts de la riera de Sant Esteve i expliquen que la humitat que hi ha a baix fa que tot es glaci. Els arbres fruiters mai hi han prosperat: la gebrada mata la flor, però en els punts més enlairats, en canvi, els albercoquers, cireres i *palosantos* –caquiers– poden prosperar.

Herba tallada i fems. En Joan era el gran de cinc germans, i això li va donar la responsabilitat de tirar endavant la família. Amb quinze anys, s'aixecava a les quatre de la matinada per anar a treballar; tenia vaques i cultivava per autoconsum. Ja jubilat, cada dia passa alguna estona al seu hort. «Sempre m'ha agradat», remarca. Ubicat al costat de l'església de Sant Esteve, el seu tros és polit i tot el que hi ha plantat manté una geometria cuidada, com també passa a les regues d'en Xintu. «Per anar bé, s'hi ha d'anar cada dia, així mantens l'herba petita a ratlla. Tot



En Joan Colomer, conegut com el 'rei de la tomata', amb les tomaqueres del seu hort; any 2023 // FOTO: Daniel Creus.



això de plantar sobre verd és un *cuentito*, es plany en Xintu.

Cada moment de l'any dicta les feines que cal fer. L'hivern és sobretot temps de preparar la terra. En Xintu demana a l'Ajuntament que li portin l'herba tallada i la treballa amb el terreny, de manera que aquest queda esponjós i assentat i reté més la humitat. També acostuma a cremar a l'hort i a trinxar tot el que queda com el fenigrec, amb l'objectiu d'enriquir la terra. De tant en tant, hi remena calç per evitar cuques «i tot allò que *rossega*, perquè les plantes, el que volen, és que no les empresyinin». Com a fertilitzant, utilitza la potassa; «n'hi vol molta», assenyala.

Per treballar la terra, en Joan hi posa fullaraca a l'hivern, així l'esponja i la protegeix de les glaçades. Per abonar-la hi escampa fems de cavall orgànic vuit dies abans de plantar-hi —els de gallina cremen i els d'ovella són massa forts—. Segons ell, el millor moment per plantar és en lluna vella, d'aquesta manera s'evita que res s'espigui. En Xintu, en canvi, confessa que va perdre la confiança en les llunes quan «un mateix carabasser no va fer ni una carbassa, i un altre sí. El més important és que sigui l'hora adequada i que la terra estigui ben treballada», diu. Parlant de carbasseres, en Xicu afegeix que «per anar bé, s'han de 'castigar': vaig treure fullaraca

a garrotades perquè no feia carbasses, i allà on la vaig trinxar, van sortir carbasses; i té sentit, perquè la fulla ho ofega.»

El 'rei de la tomata'. El més alt reconeixement que sosté en Joan de la Torra per part dels veïns és ser el 'rei de la tomata'. Les seves tomates són esplèndides, en cull molts quilos de diferents tipus: plena, de pera, de Barbastre, de penjar... Ell mateix guarda la grana dels millors exemplars per a la collita següent. I, veritablement, les seves tomates serien dignes de guanyar algun concurs: fa poc, una va arribar a pesar uns 1,700 grams! D'aquí neix el respecte que desperta aquest home entre els aficionats a l'horticultura.

Quan la collita és abundant, arriba el moment de fer rebost. La modernitat proveeix de tècniques com l'envasat al buit per als carabassons i la mongeta tendra, que després poden ser congelats. A la tardor, com mana la tradició, es fan les conserves que serviran per a tot l'any; conserves com ara la de la tomata de pera, que es col·loca en pots sense res més i, després, al bany maria; en tot cas, apunten, s'escalfa per poder-la pelar amb més facilitat. De conserves confitades en fan de tomata verda, de bitxo de Girona o de cirereta, amb una quarta part de vinagre de vi blanc i sal.

L'hort requereix dedicació i, si la collita és bona, tot és joia. Ara bé, si es malmet pot generar frustració. Encara que hi facis una barraca amb xarxa per protegir-la de pedregades i animalons, totes les cures i atencions poden ser menystingudes. En Joan explica que ara fa uns anys «la carretera semblava una catifa: d'on van sortir tantes i tantes erugues?». Es recorda a si mateix que té 85 anys i que ja ha superat algunes malalties que l'han encarat a la mort. Afirmar estar cansat. «Plego, entre la calor, les erugues, les plagues... El món està contaminat, tot contamina», es lamenta.

A dalt, en Joan Colomer escalfant-se davant de la llar de foc.

A baix, en Xintu repassant els alls i la ceba tendra del seu hort.



Trumfes de la Vall de Camprodon

DURANT BONA PART DEL SEGLE XX, EL CULTIU VA SER UN DELS MOTORS ECONÒMICS D'AQUESTS PARATGES, UN LLEGAT AGRÍCOLA QUE AVUI ENCARA PERVIU EN ALGUNES MASIES

Guillem Pastoret Navarro > TEXT I FOTOGRAFIA

Trumfa és com s'anomena la patata a la Vall de Camprodon. La història moderna de la vall va estretament lligada a la producció de patata. De fet, durant algunes dècades del segle passat va ser el principal mitjà de subsistència de moltes famílies de muntanya, no perquè se n'alimentessin, que també ho feien, sinó perquè va ser el motor de l'economia local per la important exportació que se'n feia cap a les àrees urbanes.

La importància de la trumfa per a la Vall de Camprodon ha estat reconeguda en nombroses publicacions històriques. Per exemple, Llorenç Birba, reconegut divulgador de la zona, en el seu llibre *La Vall de Camprodon* (1962), en fa esment encetant el capítol anomenat 'Fon(t) de riquesa. Agricultura i ramaderia': «Produeix un dels ingressos principals

de la vall el conreu de la patata, (...) és el cultiu més generalitzat a tota la pagesia, perquè és el més apte a les condicions climatològiques del país». En aquella època les collites es quantificaven en vagons, ja que es transportaven en tren. Un vagó equivalia a uns 50.000 quilos; segons Birba, als anys cinquanta se n'exportaven uns 800 vagons anuals. Cal tenir en compte, a més, que el consum local també era considerable, tant per a l'alimentació humana com per al bestiar, i també la reserva de llavor per a la campanya següent. Per tant, la producció de patata era, ben segur, superior a les 50.000 tones anuals.

De tots els municipis, en aquella època, els que en produïen més eren Vilallonga de Ter i Molló, seguits de Llanars i Freixenet, que encara no ha-

via estat absorbit per Camprodon. A Camprodon, que tenia un terme municipal molt petit, així com Sant Pau de Segúries, no se'n produïen grans quantitats, i Setcases, com que no disposava de gaire superfície conreable, tampoc no n'era un gran productor.

Introducció i reconeixement. Segons explica mossèn Julià Pascual al llibre *Camprodon. Una vall del Pirineu* (1993), de Baltasar Porcel, el conreu de la patata es va introduir a la zona al mateix temps que es va estendre per les contrades prepireniques, després de la Guerra del Francès, com a producte de primera necessitat per combatre la fam. Amb tot, durant molt temps no va ser més que un cultiu destinat a l'autoconsum, com molts altres, i no va ser fins ben

Conreu de la trumfa a can Pastoret de Molló.

entrat el segle XIX que se'n va incrementar significativament el conreu per destinar-se a la producció i exportació comercial, responnent així a la creixent demanda de les zones urbanes.

Un exponent de l'idil·li entre la patata i la vall va ser Manuel Bernades, antic alcalde de Camprodon, conegut popularment com el 'Parmentier espanyol' per la seva afició a l'estudi de les patates mitjançant el conreu i assaig de nombroses varietats, per tal de millorar-ne la producció a les darreries del segle XIX i inicis del XX. Ell ja en va vaticinar la importància econòmica per a la pagesia local.

L'adaptació i el reconeixement de les trumfes s'explica per diversos motius. Segons Birba, el tubercle era extensament reconegut per la seva qualitat organolèptica i, sobretot, perquè «se serven». Alhora, la patata és un conreu especialment adaptat a les zones de muntanya, com ho demostra la tradició productiva al Ripollès, la Cerdanya, l'Alt Urgell, el Berguedà, el Solsonès, al Pirineu i Prepirineu català, però també a les muntanyes de Prades o a la Garrotxa, per exemple.

Diverses varietats. Les varietats conreades a la zona han estat diverses. Antigament, i segons recorden els més grans, la predominant era l'Àlaba, per la seva rusticitat, productivitat i capacitat de conservació. Estava acompanyada, en grau més baix, d'altres varietats com la del Cirer (Desireé), la del Bufet o la Móra.

L'any 1992, la Cooperativa Ramadera de Molló, en col·laboració amb el Departament d'Agrària de l'Institut de Formació Professional La Garrotxa, i sota la direcció tècnica de Francesc Canalas i Joan Font, va realitzar un assaig sobre l'adaptació de nou varietats diferents de patata a la vall. Les conclusions d'aquest estudi van determinar que la

varietat més ben adaptada era la Kennebec, que va assolir bons resultats tant en el conreu com en la conservació, i que, alhora, gaudia de bona acceptació i valor comercial.

Va ser llavors quan es va crear la marca 'Trumfa de la Vall de Camprodon' i quan se'n va establir el reglament de producció, especificant que únicament la Kennebec pot estar emparada per la marca. Avui som sis productors que encara fem ús d'aquesta marca d'origen per a la producció local de trumfes, que es comercialitzen en venda directa principalment a la restauració i comerços de la vall i comarques veïnes.

Conservació en trumferes. Per bé que s'ha anat modernitzant amb la incorporació de maquinària, la producció de patata a la vall ha estat tradicionalment poc tecnificada, tant pel que fa al conreu com per a la conservació que, fins avui, s'ha realitzat de manera natural, sense sistemes de refrigeració artificial, a les trumferes, locals frescos i foscos a recer dels corrents d'aire i de les gelades. Antigament, fins i tot, solien ser excavades al sòl, prop dels camps, i per protegir-les del fred es cobrien de terra o palla.

El sistema tradicional de cultiu consistia en la rotació anual amb cereals, sovint amb la *segla* –sègol–, alternant també amb conreus farratgers o d'adob en verd. Avui ja no es conreen cereals per a consum humà a la vall i la trumfa s'alterna amb conreus farratgers o prats artificials, buscant sovint una rotació més llarga, de fins a quatre o cinc anys, per a sanejar les parcel·les, ja que la majoria dels productors la conreen en producció ecològica.

A poc a poc, els treballs manuals per sembrar, cavar –eliminar les males herbes–, collar –acostar terra a la planta creant els típics ca-

vallons arrenglerats– i collir les trumfes s'han anat mecanitzant i, gràcies a això, s'ha pogut mantenir el cultiu. La temporada de conreu és variable, però l'inici de la sembra és al mes d'abril per a les explotacions més primerenques, i la fi al juny per a les més tardanes, habitualment a més altitud. La collita es fa entre setembre i novembre, sempre abans de les primeres gelades.

Recentment, en el marc del projecte Valls Circulars impulsat per la Fundació Comunitària de la Vall de Camprodon i per la Mancomunitat de Municipis de la Vall de Camprodon, s'ha dut a terme un nou estudi varietal de patata posant a prova, en quatre parcel·les diferents, les varietats Bufet, Desireé, Agria, Red Pontiac, Rudolph, Sifra i Monalisa, comparant-les amb la tradicional Kennebec. De moment, els resultats productius sembla que aconsellen la introducció o reintroducció d'algunes varietats que han donat produccions elevades i bona resistència a plagues i malalties, però falta encara l'obtenció dels resultats de conservació i, sobretot, de qualitat organolèptica i acceptació al mercat 🍷

Assaig varietal de patata en el marc del projecte Valls Circulars impulsat per la Fundació Comunitària de la Vall de Camprodon.



Els savis de la Costinyola

EN JOSEP MARSAL I EN RAMON PAIRÓ, VEÏNS D'AQUESTA ZONA DE CAMPRODON, MENEN HORTS DES DE SEMPRE; I QUI ELS ESCOLTA RECULL DE BON GRAT ELS SEUS CONSELLS

Oriol Molas > TEXT I FOTOGRAFIA

Un antic proverbi hindú diu: «Si vols ser feliç una setmana, llegeix. Si vols ser feliç un mes, viatja. Si vols ser feliç un any, casa't. Si vols ser feliç tota la vida, cuida el teu hort». I justament això és el que fan des que eren joves –i ja en tenen més de vuitanta– en Josep Marsal i en Ramon Pairó, els dos savis de la Costinyola de Camprodon, que aconsellen sobre totes les coses de l'hort: com cal fangar, quines eines fer servir, com plantar, com regar i quan collir... Si hom els fa cas, en pot aprendre molt; una sola temporada d'horticultura al seu costat, val més que tot un màster a la universitat.

A Camprodon, els veïns de la Vila de Dalt tenen els horts a la Costinyola, als vessants de la muntanya que donen a migdia; mentre que els de la Vila de Baix, els tenen al puig de les Relíquies, entre les feixes de les muralles derruïdes del castell de Sant Nicolau; i d'altres, a la plana del cap d'avall del poble, gairebé a la sortida de la carretera. Tothom que ve de pagès –o se sent neorural– té un hort allà on pot disposar d'un tros de terra.


La cultura de l'hort, a casa nostra, és indispensable; no pas per treure'n benefici, sinó per sentir-se d'aquí, fer una mica d'exercici diari i remenar la terra amb les mans. I el que dona té molt més gust que les peces que es venen al supermercat. Una vegada, quan vaig demanar

consell per plantar trumfes, en Josep i en Ramon em van contestar que «de patates ja en venen»; amb això volien dir que no paga la pena fer un rast de trumfes, no se'n treu massa profit per la feinada que porten.

De la mateixa manera que hi ha gent que, de novembre a març, encén la llar de foc durant tot el dia, encara que ja no visquin en una masia, sinó que ocupin un pis del carrer de València, hi ha avis i àvies que tenen el bon costum de menar un hort. Perquè aquí dalt es menen de febrer a desembre, des dels primers alls fins a les darreres cols de truc.

«Els fesols han de veure marxar l'amo»

Ho va sentenciar en Ramon en una ocasió. Què volia dir, amb aquella frase? Jo plantava fesols, amb l'esquena corbada i procurant tapar cada llavor, i em vaig quedar astorat per la dita. En Ramon volia dir que si hom planta els fesols massa tapats, la mateixa terra els ofegarà i no creixeran bé; que cal plantar-los sense colgar del tot; o sigui, que el fesol plantat ha de quedar un xic a la vista.

Les pastanagues també tenen una tècnica peculiar perquè no quedin massa atapeïdes. Si se sembra massa grana junta creixeran poc i petites. Les granes s'han de barrejar amb sorra fina, en un cossi. D'aquesta manera les llavors quedaran més ben repartides. Després, només cal escampar la barreja 

Pels seus horts els reconeixereu. Hi ha horts polits, nets i endreçats, sense cap mala herba enlloc, amb parcel·les ben delimitades que marquen on hi ha plantades les pastanagues, les carbasses o els carbassons, i amb els aspres per als fesols i les tomaqueres –de branques d'avellaners arreplegades al camí del cementiri o a la muntanya de Sant Antoni– perfectament alineats i amb la distància justa entre l'un i l'altre –«entre 40 i 50 centímetres», aconsella en Marsal–, per permetre el bon creixent de la planta.

Però també hi ha horts desendreçats de la mà de Déu, amb herbes per tot arreu, sense desbrossar, amb els aspres torts i irregulars, amb els planters massa junts o massa separats. En qualsevol cas, els seus hortolans n'estan orgullosos. Perquè «un hort és com el seu amo», em va etzibar en Ramon una vegada. I així, quan espio com ho tenen els altres, penso que la saviesa popular té molta raó quan diu allò de «a l'hort del veí, les cols sempre són més verdes.»

Nevades i femades d'euga. En Josep i en Ramon viuen a la Costinyola i cadascú, als peus o al costat de casa, té un hort que mena gairebé tot l'any, menys al gener: «Pel gener l'hort ha de reposar i el pagès, vigilar», assenyalen.

«A l'hivern, l'hort fa el que pot», diu en Marsal, mentre comen-



ta amb en Ramon quan cal plantar els alls. A la resta del país, es planten pels volts de Nadal, però aquí fa massa fred. Val més que es plantin al febrer. «Si vols tenir un bon aller, fes-lo al mes de febrer», sentència en Ramon. I comenten que la publicació del *Calendari dels Pagesos*, aquí dalt, no acaba de quadrar, perquè les dates que posa per plantar no s'ajusten a les necessitats per culpa del fred. «A l'Empordà poden fer dues collites a l'any, però nosaltres només una.»

Segueix en Marsal: «Abans al setembre feia molt més fred que no pas ara; però venia una glaçada i quan havia passat ja estava i les plantes podien créixer tranquil·les. Ara no, potser fa menys fred, però venen glaçades descontrolades que quan la planta creix la socarrimen, i ja està tot perdut». I en Ramon afegeix: «Aquests dies que ha nevat haurà anat bé, perquè una bona nevada és com mitja femada»; o sigui, que el nitrogen que porta la neu i l'ai-



gua que va desprenent aniran bé per a la collita de la propera temporada.

De totes maneres, cal adobar la terra, per això en Ramon va a buscar fems de les eugues que pasturen al cim de la Costinyola. «Els fems d'euga són els més flacs, però si els barreges amb gallinassa, que és massa forta, i marro del cafè, és el millor que hi ha per a la terra». Diuen que el d'ovella és el més equilibrat, però porta massa herba i gra-

na que després s'escampa per l'hort. A més, afegeix en Ramon, «el de cavall deixa la terra més flonja.»

Fangar, cavar i regar. Som asseguts al menjador de cal Marsal. A fora plou i fa fred. Els horts reposen. Anem repas-sant les feines que ha de menester un bon hort: «Per fangar és millor fer servir la fanga de quatre pues; la de tres, que és l'antiga, també va bé; però una cosa és fangar i una altra de ben diferent remenar la terra i prou. Per fangar bé, cal clavar la fanga fondo, aixecar la terra i tombar-la bé. I això no és fàcil, cal tenir un bon gest i alhora ser fort.»

A l'hora de regar també s'ha de fer ben fet. Hi ha gent que en lloc de regar només mulla les fulles; però per fer-ho bé, cal que l'aigua arribi fins a l'arrel. «Mai s'ha de regar a l'hora del sol –afegeix en Ramon– perquè la planta és calenta i les gotes socarrimen les fulles». Millor regar al capvespre i sense por. «Diuen que les cebes demanen pocs fems i poca aigua, però no n'estic del tot convençut –explica en Marsal–; he vist cebes grosses, de gairebé un quilo, i les havi-en ben regades. Per tant, em sembla que el que no volen les cebes és misèria.»

I cavar? «A més de treure les males herbes, cavar serveix per remenar la terra al voltant de la planta, sense tocar l'arrel. Es fa per esponjar la terra, que sigui més flonja, per permetre que la planta creixi millor, sense l'obstacle d'una terra atapeïda», remarca en Marsal. «Però no cavis mai les pastanagues!», conclou en Ramon.

I així podrien passar-s'hi hores, explicant detalls i anècdotes i dites i consells, esperant que creixin els fesols aspres amunt i que la vida passi 🌱

A dalt, en Ramon Pairó al seu hort.

A baix, en Josep Marsal amb la fanga.

EL PÒDCAST DE LES

REVISTES

PRESENTAT PER TXE ARANA

5a
TEMPORADA

Nous temes, noves veus.

El pòdcast de les revistes presenta la seva cinquena temporada amb una aposta clara per la qualitat.



appec

editors de revistes



amazon music





PATRIMONI

GUERAU PALMADA > COORDINACIÓ

ARQUEOLOGIA

50 anys d'excavacions a l'Arbreda 102 **JOAQUIM SOLER SUBILS** [Girona, 1977. Prehistoriador i investigador de l'Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural (ICRPC-CERCA)]

GEOLOGIA

Del magma a la roca 104 **SALVADOR SARQUELLA** [Banyoles, 1949. Llicenciat en Biologia]

ETNOLOGIA

Les campanes de Beget 106 **XAVIER PALLÀS MARIANI** [Olot, 1980. Campanòleg]

ARQUITECTURA

Santa Eulàlia de Crespià 108 **GUERAU PALMADA** [Banyoles, 1974. Historiador de l'art]

RELIGIÓ

Les antigues capelles d'Olot 110 **JOAN SALA** [Olot, 1949. Historiador de l'art]



Representació de l'ofici de picapedrer.
AUTOR: Cesc Pujol.

HISTÒRIA

Besalú a l'antiguitat 112 **JOAN FRIGOLA TORRENT** [Besalú, 1985. Arqueòleg]

INDÚSTRIA

Els canals de la família Sau 114 **MIQUEL SITJAR I SERRA** [Ribes de Freser, 1962. Filòleg i professor de llatí]

FAUNA

El pardal xarrec 116 **EMILI BASSOLS ISAMAT** [Olot, 1965. Biòleg]

PLANTES I REMEIS

La tomata 118 **ESTER SALA** [Olot, 1973. Farmacèutica]

50 anys d'excavacions a l'Arbreda

DES DE L'ANY 1975, AQUEST JACIMENT DE SERINYÀ SUPOSA UNA RENOVACIÓ I UN PAS ENDAVANT DE L'ARQUEOLOGIA PREHISTÒRICA A CATALUNYA

Joaquim Soler Subils > TEXT

El 20 de juny de 1975 un equip de joves arqueòlegs i arqueòlogues van iniciar una excavació a la cova de l'Arbreda de Serinyà que acabaria suposant un abans i un després per a l'arqueologia de Catalunya. Prenien així el relleu dels treballs de Josep Maria Corominas, el qual l'any 1972 havia realitzat a l'Arbreda un sondatge de més de vuit metres de profunditat que hi havia posat al descobert evidències d'ocupacions humanes de l'home de Neandertal –d'entre ara fa 150.000 i 40.000 anys– i de l'*Homo sapiens* del paleolític superior –40.000–12.000 anys–, així com del neolític i temps posteriors. Aquesta seqüència estratigràfica aportava dades essencials per conèixer el mode de vida i l'entorn ambiental dels grups de caçadors i recol·lectors i, en grau més baix, dels primers ramaders i pagesos. Cap altre jaciment de Catalunya té aquesta continuïtat.

Nous mètodes d'excavació. Això cridà l'atenció de la comunitat científica,

especialment la dels joves arqueòlegs i arqueòlogues que des de principis dels setanta participaven com a voluntaris en les excavacions d'alguns jaciments francesos, on havia millorat molt la metodologia d'excavació, ja que havien incorporat mètodes de registre més amplis, sistemàtics i acurats. La ubicació de les troballes era registrada per mitjà d'un sistema de coordenades tridimensional, cosa que permetia situar-les en plantes i seccions. Ja no només s'accontentava a documentar les troballes més rellevants, sinó que també tenia en compte les més humils que, rarament, trobaven lloc a les vitrines dels museus. Les més petites d'aquestes no es recuperaven excavant: s'aconseguien rentant les terres amb aigua, garbellant-les amb unes malles finíssimes i recuperant posteriorment les restes en un laboratori de campanya.

Ens referim, per exemple, als minúsculs fragments de carbons que in-formaven sobre els combustibles utilit-

zats i la vegetació arbòria més propera al jaciment, així com les restes de petits rosegadors, quíridpters, insectívors, aus, gasteròpodes, peixos... Totes aquestes evidències aportaven informació sobre l'entorn ambiental i el clima i s'afegien a altres fonts com el pol·len, que donava una molt bona representació de les comunitats vegetals i del paisatge.

La meticulositat del nou mètode d'excavació anava, doncs, aparellada a la introducció d'aquestes disciplines més pròpies de les ciències naturals i, també, a una intensificació més elevada de la quantificació i l'estadística, fet que prepararia el terreny per a la introducció de la informàtica uns anys després.

Una excavació pionera. Fou precisament en el context de la campanya d'excavacions de 1975 a la cova de l'Arbreda que aquestes disciplines i mètodes de registre s'introduïren de manera decisiva al sud dels Pirineus. D'aquí que ens hi podem referir com

la primera de les excavacions modernes, encara que el significat històric d'aquest fet no es trobi en la mateixa efemèride, sinó en les seves repercussions. A partir d'aquell moment aquesta nova manera d'excavar en prehistòria paleolítica de seguida s'estengué i es començà a aplicar en molts altres jaciments catalans, sovint de la mà dels mateixos participants en la campanya inicial de 1975.

En la introducció d'aquesta nova manera d'estudiar la pre-

Primera excavació moderna de la cova de l'Arbreda de Serinyà. Any 1975 // FOTO: Narcís Soler Masferrer.





història hi va tenir un paper capital un altre jaciment català, aquest cop situat a la banda francesa. Ens referim a la cauna de l'Aragó de Talteüll, al Rosselló, on des de l'any 1960 el prehistoriador Henry de Lumley dirigia les excavacions de la manera que hem explicat i amb la col·laboració d'un ampli equip d'especialistes. Henry de Lumley no només va acollir molts estudiants d'aquí, també es va implicar de manera decisiva en l'organització d'aquella primera campanya d'excavacions a la cova de l'Arbreda, en la qual també es comptà amb Eduard Ripoll Perelló, aleshores director del Museu Arqueològic de Barcelona, i Narcís Soler Masferrer, arqueòleg del Servei d'Investigacions Arqueològiques de la Diputació. La implicació d'aquesta institució fou essencial, ja que també va adquirir el paratge del Reclau de Serinyà, on hi ha la cova de l'Arbreda i altres jaciments prehistòrics que així quedaren dins del domini públic i donà suport a les excavacions.

La celebració. L'any passat es va commemorar el 50è aniversari d'aquella primera campanya amb diversos actes oberts al públic. El més emotiu fou una trobada que congregà, el 20 i 21 de juny, aquelles persones que havien partici-

pat en la campanya de 1975 i a centenars d'excavadors i excavadores de tots els temps de l'Arbreda, oberta a tots els veïns i les veïnes de Serinyà i comarca, també amb la presència d'Henry de Lumley. Perquè potser un dels llegats més importants, però alhora més intangibles d'aquest mig segle d'excavacions modernes, han estat les relacions d'amistat i les complicitats professionals que s'han teixit a Serinyà i han durat tota una vida. Perquè sovint imaginem només les excavacions com a activitats de recerca i no tenim prou en compte que treballs com aquest serveixen per completar els coneixements científics i adquirir les habilitats professionals que són impossibles d'aprendre en una aula.

El segon acte tingué lloc a Banyoles els dies 6 i 7 de novembre i tenia per objectiu fer una mirada cap enrere per entendre què han representat els darrers cinquanta anys en la història de l'arqueologia prehistòrica a Catalunya. Quedà ben patent que el salt que s'ha produït ha estat abismal, amb la creació de nous grups, centres de recerca de referència en àmbit europeu i un gran impacte científic i social.

Aquests primers cinquanta anys d'excavacions modernes a Serinyà, a banda d'una llarga llista de treballs cien-

tífics, han posat en relleu la importància del municipi i de la comarca del Pla de l'Estany pel coneixement de la prehistòria de l'Occident mediterrani. També han enriquit de manera molt notable els fons del Museu Arqueològic Comarcal de Banyoles.

La propietat del paratge del Reclau ha passat al Consell Comarcal del Pla de l'Estany, que en té la gestió, i als ajuntaments de Serinyà i Banyoles, mentre que la direcció de les excavacions recau a la Universitat de Girona amb el suport de la Generalitat de Catalunya. En l'àmbit de l'ús social del patrimoni les excavacions de Serinyà també han estat pioneres, per exemple, posant les bases i el coneixement per erigir un dels primers parcs arqueològics del país sota l'impuls del Consell Comarcal. Per tot plegat, les coves de Serinyà han estat declarades Bé Cultural d'Interès Nacional. Des de l'any 1997 l'Arqueoparc, més enllà de constituir un atractiu turístic, ha esdevingut un recurs educatiu que ha acostat la prehistòria a un nombre elevadíssim de persones, les quals han gaudit del plaer de compartir per una estona no només l'escenari de les vivències dels nostres antecessors, sinó també una aventura científica oberta a tothom. 🧑🏻‍🔬

A l'esquerra, excavació de l'Arbreda durant la campanya de 2013 amb una superfície d'excavació molt ampliada respecte la del 1975; la posada en funcionament del Parc de les Coves, l'any 1997, va permetre que quedés ben protegida i adequada per a la visita. A la dreta, treballs de l'última campanya a l'Arbreda, l'any 2025 // FOTOS: Joaquim Soler Subils.

Les campanes de Beget

AQUEST PATRIMONI SALVAT PER LA DETERMINACIÓ DE VEÏNS I VEÏNES ÉS UN CONJUNT EXCEPCIONAL CONSERVAT INTACTE I AVUI PERMET RECUPERAR LA MEMÒRIA SONORA DEL POBLE

Xavier Pallàs Mariani > TEXT

El 3 d'agost de 1936 el diari francès *Le Matin* publicava: «El matí del 30 de juliol, quatre delegats de Sant Joan les Fonts es dirigiren a Beget per incendiar l'església. Davant l'actitud hostil de la població sencera, van haver de renunciar al seu projecte i recular el camí. Van tornar més tard en nombre de setze: no van ser gaire més afortunats en el seu propòsit, ja que la població va prendre les armes, amenaçant d'utilitzar-les.»

Feia pocs dies que havia esclatat la Guerra Civil i la majoria d'esglésies de Catalunya eren saquejades i incendiades pels comitès revolucionaris. A Beget, però, la gent no estava disposada a deixar perdre el seu patrimoni. El dia abans, encapçalats per l'alcalde Josep Duñach, havien amagat la famosa Majestat i havien segellat la porta

de l'església. A més, per fer creure que el temple ja havia estat assaltat, van cremar davant mateix els bancs i altres objectes de poc valor. Així, amb tot el poble preparat, van plantar cara als qui venien disposats a destruir aquell tresor del romànic.

S'ha parlat molt de com els begetins van salvar l'edifici de l'església, la Majestat, els retaules i les pintures o els objectes litúrgics. Una gesta extraordinària que fins i tot va despertar l'interès de la premsa internacional. Però potser ha passat més desapercbut que també van aconseguir preservar un altre element patrimonial fonamental: les campanes.

Tenint en compte que a Catalunya gairebé la totalitat dels conjunts de campanes litúrgiques van ser destruïdes per fondre'n el metall i destinar-lo a ús bèl·lic, Beget constitueix

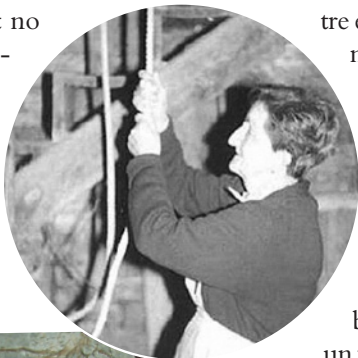
un vestigi excepcional: una instal·lació tradicional no modificada que ens permet redescobrir com es tocaven les campanes antigament al país i comprendre millor la seva importància històrica i social.

Les quatre campanes. El campanar de Beget conserva un conjunt de campanes que podem considerar modèlic del que són —o havien estat— els campanars parroquials de Catalunya. Està

format per quatre campanes: dues de grans, els 'senys', i dues de petites, les 'esquelles', penjades en una instal·lació interior de bigues de fusta. A més, conserven gairebé íntegres els mecanismes per fer-les sonar: el batall, per colpejar-les i repicar; la palanca amb la seva corda, per vogar-les; el topall, per asseure-les; i uns jous de grans dimensions amb una pedra al capçal que n'augmenta el contrapès i en facilita el moviment.

La campana major fou fabricada pel fonedor olotí Esteve Calsa el 1644 i mesura 89,8 centímetres de diàmetre i pesa uns 420 quilos. Està ricament decorada amb sanefes i cartel·les que representen sant Miquel, l'Ecce Homo, la Mare de Déu, un bisbe, un màrtir, la Sagrada Família i un crucifix. També duu nombroses inscripcions: «XPS VINCIT XPS REGNAT XPS IMPERAT XPS AB OMNI MALO NOS DEFENDAT AMEN»; «SANCTE CHRISTOPHORE ORA PRONOBIS»; «CE FEV LA P[RESE]NT CA[MPANA] ES[SE]NT RECTOR LO RAVARENT ASTEVA CRASTINA»; «1644.»

La mitjana, fosa també per Esteve Calsa el 1645, mesura 78,5 centímetres i pesa uns 290 quilos. Com la seva germana gran està bellament decorada amb sanefes i cartel·les. La seva llegenda diu: «IHS SANCTE CHRISTOPHORE ET SANCTI IOANINES BAPTISTA ORATE PRONOBIS PECCATORIBUS AMEN»; «1645». Per ordre de mida —52 centímetres i 80 quilos— la'n segueix una fabricada l'any 1924 pels Barberí d'Olot. Decorada amb una creu, les seves inscripcions diuen: «BARBERI. OLOT. 1924»; «RECTOR. J. SERRA»; «MARIA A REMEDIO ET BÀRBARA»; «DEUM



La campana de 1924 fosa a Can Barberí d'Olot // FOTO: Xavier Pallàs.
Al detall, Maria Vila, campanera i sagristana, tocant les campanes, l'any 1998 // PROCEDÈNCIA: Arxiu família Domènech Coll.



LAUDO, PLEBEM VOCO, DEFUNCTOS PLO-RO NIBBUM FUGO, FESTA DECORO». Finalment, la més petita —47 centímetres i 60 quilos— és de l'any 1730. L'escut amb un sol i una R identifica el seu fonedor, l'olotí Isidre Soler. L'ueix una gran creu de calvari i hi podem llegir: «CHRISTUS VINCIT CHRISTUS REGNAT A FULGURE ET TEMPESTATE NOS D[E]F[ENDAT]»; «1730.»

També, al cor de l'església, es conserva un rogle amb nou campanetes, algunes de les quals amb inscripcions en lletra gòtica que podrien ser de gran antiguitat. Aquest instrument es feia sonar tradicionalment durant els oficis de les grans celebracions, mentre es cantava el Glòria.

Missa, comunions, morts... L'any 1985, Joan Tintó va dur a terme una recerca etnològica sobre els tocs de campana i els campaners, avui consultable a la Fonoteca de Catalunya. Aquesta recerca el va portar fins a Beget, on va entrevistar la Maria Vila Sauquet. La Maria i el seu marit, en Martí Coll Sunyer, feia més de trenta anys que feien de campaners. Cada dia —a trenc d'al-

ba, al migdia i al capvespre— tocaven a oració fent tres sèries de tres batallades amb la campana grossa i després vogaven la mitjana. Els dissabtes i vigílies de festius feien el toc de festa: tritllaven amb les petites, tombaven una campana gran, repetien el repic, tombaven l'altra, tornaven a tritllar i acabaven amb tres batallades. L'endemà repetien el toc una hora abans de l'ofici.

La missa l'anunciaven amb els 'senyals'. El primer, mitja hora abans, era una sèrie llarga de batallades amb la campana grossa; el segon, quan faltava un quart, tres batallades; i el tercer, en el moment de començar, una única batallada. De la mateixa manera anunciaven el Rosari el diumenge a la tarda. També tocaven pels bateigs quan la gent sortia de l'església i llançaven els confits: tritllaven alternant les campanes grosses amb les petites. La durada depenia de la propina que havien donat els padrins. A Beget deien que si tocaven bé, la criatura «sortiria balladora.»

Quan moria un veí, anunciaven la defunció amb el toc de morts. Tombaven alhora les dues campanes gros-

ses i les deixaven assegudes durant uns instants, és a dir, aturades amb la boca amunt. La seqüència es repetia dues vegades per a una dona i tres per a un home. També tocaven durant el trasllat del cos fins a l'església i, acabada la cerimònia, quan era portat al cementiri. Si moria un infant, feien el toc d'albat amb les petites, conegut com a 'pa i nous'.

Si hi havia una tempesta tocaven a mal temps amb batallades alternes, creient que el so sagrat espantava els mals esperits. Però ho van deixar de fer quan un llamp va matar un noi que escoltava la ràdio a la rectoria. En cas d'incendi, les campanes donaven l'alerta amb batallades ràpides perquè tothom acudís a apagar les flames.

Avui, les campanes de Beget encara són un testimoni de la història, la tradició i la vida quotidiana del poble. No només recorden la valentia dels veïns que van protegir el seu patrimoni durant la Guerra Civil, sinó que també preserven els sons i rituals que han marcat generacions. Cada batallada ens recorda l'estima per un llegat que ha de continuar ressonant en el futur 📣

A l'esquerra, els veïns de Beget recuperen els tocs tradicionals de campana del poble; en primer terme, l'Imanol Salvador i la Lorea Palacios tocant les campanes grans // FOTO: Tomàs Mata (Museu de Beget). A la dreta, la campana major de Sant Cristòfol fabricada pel fonedor olotí Esteve Calsa, l'any 1644 // FOTO: Xavier Pallàs.

SORPRESA VIBRANT

OH! GARROTXA

ohgarrotxa.com

GASTRONOMIA LOCAL ! EXPERIÈNCIES IMMERSIVES !
FESTIVALS ! NATURA DIFERENT ! ESPAIS ÚNICS !
SORPRESES 100% !



TURISME
GARROTXA

EUROPARC
Turisme Sostenible en
Espais Protegits