**CONVERSA**

MARIO  
ZUCCHITELLO  
FILÒLEG I HISTORIADOR  
ITALIÀ ARRELAT A TOSSA

**PRIMERS RELLEUS**

JORDI BONET-COLL

**ENTITAT**

GRUP DE RECERCA  
DE FORNELLS

**ENTREVISTA**

FERRAN  
GUILLAUMES

**RETRAT DE FAMÍLIA**

ELS  
ROVIRA-PIGEM,  
DE PALAU-SATOR

**PERFILS**

CARMEN SUÑER  
RAMON ALSINA  
JOAN ESCRIBÀ  
ROSER FONT

**PATRIMONI**

EL NOU VITRALL  
DE RAFAEL MASÓ  
A VERGES  
LES RAPINYAIRES  
NOCTURNES  
POLLASTRE DE  
PAGÈS AMB  
MÚRGOLES

**INDRET**

COLOMERS

**A PEU**

DE FLAÇÀ AL  
VEÏNAT DE  
FARRERES  
PER LA VALL  
D'EN XUNCLA

PVP 12€



# gavarres

DOSSIER

# PLANTES I REMEIS

65 PÀGINES QUE OMPLEN  
EL CISTELL DE SAVIESA I  
MEMÒRIA POPULAR AMB  
XAROPS, OLIS, UNGÜENTS,  
INFUSIONS... UN CAMÍ PELS  
REMEIS, LES CREENCES  
I ELS CONEIXEMENTS  
QUE S'HAN TRANSMÈS  
DE GENERACIÓ EN  
GENERACIÓ



# Catalunya Mira al Cel



El 12 d'agost de 2026, Catalunya viurà un esdeveniment històric: un eclipsi solar total visible des del sud del territori i parcial al nord, un fenomen astronòmic excepcional que no es pot observar des de fa més d'un segle. Durant poc més d'un minut, la Lluna cobrirà completament el sol a les zones de totalitat, convertint el dia en nit, mentre que a la resta del país l'ocultació serà molt elevada i permetrà igualment contemplar un esdeveniment poc freqüent i d'un gran interès científic. Més enllà de l'espectacle visual, l'eclipsi representa també una oportunitat única per apropar l'astronomia i la recerca científica a la ciutadania, i per compartir un moment col·lectiu d'observació, aprenentatge i convivència al voltant d'un dels fenòmens més fascinants del nostre cel.

# Solar Eclipsi Total



L'observació de l'eclipsi s'ha de fer sempre amb ulleres especials homologades

[eclipsicatalunya.cat](http://eclipsicatalunya.cat)

 Generalitat  
de Catalunya

 El Govern de  
*Tothom*

# 12 d'agost 2026

**DIRECTOR >**  
Josep Pastells  
josep@grupgavarres.cat

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

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

**COL·LABORADORS >**  
Puri Abarca Fernández  
Gerard Bagué  
Pitu Basart  
Teresa Bonal  
Carles Brucet Font  
Josep Bursat  
Roser Carles  
Paco Dalmau  
Josep M. Fusté  
Salvador García-Arbós  
Teresa Garnatje  
Airy Gras  
Joan Llinàs Pol  
Albert López-Tauler  
Elvis Mallorquí  
Marc Martínez Comas  
Anna M. Oliva  
Montserrat Parada  
Lidia Pérez  
Anna Pi  
Joan Pinsach  
Adrià Pujol Cruells  
Pitu Pujol  
Susanna Quintana  
Enric Ramionet  
Laura Reixach  
Nuri Sabat  
Xon Sabat  
Dani Sabater  
Miracle Sala  
Marc Salgas  
Josep M. Sansalvador  
Carles Serra  
Narcís Subirana  
Núria Terris  
Joan Vallès  
Salvador Vega  
Joan Ventura Brugulat  
Alba Vergés  
Josep Vilallonga  
Albert Vilar Massó  
Xavier Viñas  
Alexandre Weltz Gispert  
Sílvia Yxart

**EDICIÓ DE TEXTOS >**  
Carme Xifre

**IMPRESSIÓ >** Rotimpres  
**DISTRIBUCIÓ >** GLV  
**DIPOSIT LEGAL >** GI-889-2002  
**ISSN >** 2013-3650

## eg

EDITORIAL GAVARRÉS

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

**DIRECCIÓ EDITORIAL >**  
Àngel Madrià  
angel@grupgavarres.cat

**COMUNICACIÓ >**  
Jordi Nierga  
comunicacio@grupgavarres.cat

**PUBLICITAT I SUBSCRIPCIONS >**  
Mònica Farrerós  
clients@grupgavarres.cat

**ADMINISTRACIÓ I PUNT DE VENDA >**  
Judith Mallorquí i Montse Alsina  
gestio@grupgavarres.cat

**PUBLICACIÓ ASSOCIADA A >**



**PREMIS >**

- > Premis APPEC 'Millor Editorial en Català 2008'
- > Premis Fundació Valvi 'Joaquim Codina i Vinyes 2011'
- > Premis ADAC 'Millor empresa 2020'
- > Premi Nacional de Comunicació de Proximitat 2023



Adreueu-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; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).



FOTO DE PORTADA REALITZADA AMB MATERIAL CEDIT PER JOAN PUIG. AUTOR: EDU VIDIELLA.

## SUMARI

- 4-5 **PRIMERS RELLEUS**  
**El temps s'escola com l'aigua**  
JORDI BONET-COLL (TEXT) // ÀNGEL DEL POZO (IL·LUSTRACIÓ)
- 7-15 **ACTUALITAT**  
CARTES / ENTREVISTA / ENTITAT / REPORTATGE / PUBLICACIONS
- 16-21 **CONVERSA**  
**Mario Zucchitello**  
JOSEP PASTELLS (TEXT) // JOSEP M. FUSTÉ (FOTOGRAFIA)
- 22-27 **RETRAT DE FAMÍLIA**  
**Els Rovira-Pigem, de Palau-sator**  
JOAN PINSACH (TEXT I FOTOGRAFIA)
- 28-35 **PERFILS**  
**Carmen Suñer / Ramon Alsina**  
**Joan Escribà / Roser Font**  
PITU BASART / JOAN PINSACH / MIRACLE SALA / SÍLVIA YXART (TEXT)  
JOSEP M. FUSTÉ / JOAN PINSACH / JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)
- 37-101 **DOSSIER**  
**Plantes i remeis**  
JOSEP PASTELLS (COORDINACIÓ)
- 104-123 **PATRIMONI**  
ARQUEOLOGIA / HISTÒRIA / ART / MÚSICA / LLENGUA / VELLAS BOTIGUES  
GASTRONOMIA / FAUNA / FLORA
- 124-127 **INDRET**  
**Colomers**  
GERARD BAGUÉ (TEXT) // JOSEP BURSET (FOTOGRAFIA)
- 128-131 **UNA MIRADA EN EL PAISATGE**  
**Mar, muntanya, un arjau**  
ADRIÀ PUJOL CRUELLES (TEXT) // JOSEP VILALLONGA (FOTOGRAFIA)
- 132-135 **A PEU**  
**Per la serra de Vall-lloreda**  
DANI SABATER (TEXT I FOTOGRAFIA)
- Per la vall d'en Xuncla**  
TEIA ROMAGUERA (TEXT I FOTOGRAFIA)

## conversa

**AMB EL FILÒLEG I HISTORIADOR ITALIÀ ARRELAT A TOSSA > NASCUT A CARPI (MÒDNA) EL 4 D'ABRIL DE 1937, HA INVESTIGAT A CONSCIÈNCIA LA HISTÒRIA DE TOSSA, DES DELS ORÍGENS FINS AL SEGLE XX. LLUNY DE PARLAR DE LA VILA COM UN OBSERVADOR NEUTRAL, LA SENT BEN SEVA, FINS AL PUNT QUE HA ACOMPANYAT CINQUANTA VEGADES EL PARE PELEGRÍ. ALT I AFABLE, ENS REP ENTRE LLIBRES, QUADRES I PAPERS A LA SEVA CASA DEL CARRER DE LA GUÀRDIA, VINCULADA AL PASSAT SURER DEL MUNICIPI. CASAT AMB LA TOSSENCA ROSA CORIS, TÉ DOS FILLS –EN FRANCESCO, ADVOCAT, I LA GRAZIELLA, PROFESSORA D'HISTÒRIA EN UN INSTITUT D'ANDORRA– I QUATRE NETS.**

**JOSEP PASTELLS > TEXT**

**JOSEP M. FUSTÉ > FOTOGRAFIA**

# Mario Zucchitello

**–Vau néixer a Carpi (Mòdna) i va viure a Itàlia fins als vint-i-cinc anys.**

–«Sí, vaig néixer a Carpi, però el meu pare era militar i vam viure a diferents llocs. A l'Aquila, als muntanyosos Abruços, vaig passar pel *gimnasio* i el *liceo*, que seria l'ESO i el batxillerat d'aquí. M'hi sento molt, de l'Aquila. És on vaig passar l'adolescència i hi tinc els pares enterrats. També hi viuen les meves dues germanes, que són més joves que jo. Quan estudiava hi havia el *liceo* clàssic i el científic. I després hi varen posar el *liceo* artístic. Jo vaig fer el clàssic, on vaig aprendre llatí i grec antic. D'aquesta manera es podia tenir una base clàssica i es podia triar qualsevol facultat universitària.»

**–A Roma us hi va matricular en enginyeria naval. Per què?**

–«Sempre m'ha agradat el mar i, malgrat la meva formació

humanista, volia especialitzar-me en enginyeria naval. Però quan estudiava a Roma hi vaig conèixer la Rosa i va canviar tot. Ella és de Tossa, i amb la germana i la cosina feien turisme a Roma. Ens vam conèixer casualment en un col·legi del Vaticà i les vaig acompanyar a veure la ciutat. Després vam estar tres anys festejant; d'una manera especial, perquè jo era a Itàlia i ella a Tossa. Ens anàvem veient de tant en tant. Llavors me'n vaig anar a Pisa, a estudiar filologia hispànica a la Facultat de Llengües i Literatures Estrangeres. Era deixeble dels professors Guido Mancini, gran especialista de la literatura del Segle d'Or espanyol, i Francesco Guazzelli, professor de literatura espanyola contemporània. A Pisa tenia l'avantatge que podia fer les classes a distància, per la qual cosa només hi anava a fer els exàmens. I com que la família de la Rosa tenia l'Hotel Sant March, quan ens vam casar

**JOSEP PASTELLS.** La Creueta, 1966. Periodista i escriptor

**JOSEP M. FUSTÉ.** Cassà de la Selva, 1961. Fotògraf



## retrat de família

ELS ROVIRA PIGEM, DE PALAU-SATOR > ALS AFORES DE PALAU-SATOR, AL MAS DEL CAMP DEL PORXO, EN UN PARATGE QUE RESPIRA PAU AL PEU DEL MONTGRÍ, HI HEM TROBAT UNA FAMÍLIA PAGESA QUE HAN SABUT CONVERTIR LA FERTILITAT D'AQUESTA TERRA EN L'OPORTUNITAT DE VIURE-HI EN HARMONIA NATURAL. HEM PARLAT AMB EN JAUME I LA MARISA, EN DAVID, LA MARTA, EN DAMIÀ I EN NIL, I TAMBÉ LA LAURA, QUE CADA DIA ES LLEVEN PER APORTAR EL VALOR DE LES SEVES VIDES A LA PRODUCCIÓ ECOLÒGICA DE FRUITES, VERDURES I ALTRES MENGES EXCEL·LENTS QUE VENEN DIRECTAMENT ALS MERCATS DE PALAFRUGELL I PALAMÓS.

JOAN PINSACH > TEXT I FOTOGRAFIA

# L'horta ecològica directa al mercat

Entre Sant Jordi Desvalls, Ullastret i Palau-sator, els camps estanyats són miralls de tarda del Montgrí. Aquest hivern ha regat inusualment el país. Enguany la natura sembla que no s'hagi pogut adormir del tot pel sacseig inesperat de les llevantades: és febrer i ja ha començat a verdejar amb força.

A uns centenars de metres del nucli urbà de Palau-sator, un rètol a peu de camí, amb el títol «Hortícola Marisa» i els dies i horaris de venda directa al públic, m'indica que he arribat al mas del Camp del Porxo. Una flaire intensa d'hortalisses perfuma l'entorn de la casa. A la planta baixa, una parada de gran varietat de productes és un espectacle fabulós, multicolor, com una calligrafia magnífica que escriuen la

terra i el treball. En Jaume i la Marisa m'acompanyen al pis de dalt i a la sala d'estar iniciem la conversa sobre unes vides plenes d'iniciatives, de provatures i reptes, de vaivens per anar endavant

**Un nou tractor.** En Jaume Rovira Saló (Palau-sator, 1953) és fill de Lluís Rovira Feliu (Corçà, 1926-2012) i de Maria Saló Pujol (Palau-sator, 1926-1985), i germà de la Dolors i en Lluís. «Jo soc sortit de can Saló, una casa que hi ha al mig del poble», comença explicant pausadament en Jaume. «El meu avi va ser un fill *tardiu* i era un oncle jove del músic Conrad Saló». També explica que quan tenia nou anys el «pare va ser valent i va comprar el mas Lluent per 300.000 pessetes, que ara és el restau-

rant Can Saló, també al poble». Va anar a l'escola de Palau fins als catorze anys, de la qual guarda molt bon record. Ben aviat, com que els pares marxaven amb el tractor i el remolc a vendre a Palafrugell, ell i en Lluís, dos anys més petit, ja ajudaven l'avi a fer el bestiar del mas Lluent, una vintena de vaques. Després de l'escola, de seguida es va incorporar plenament a la feina de casa, que compaginava guanyant jornals a fora. Encara recorda amb emoció el dia que el pare va comprar un nou tractor perquè ell i el seu germà poguessin fer de pagès. Tenia quinze anys i, amb la incorporació dels dos germans, de seguida van construir una granja nova on van arribar a tenir més de 50 vaques, que «eren moltes per l'època». Va començar a festejar amb la

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



Marisa abans d'anar a fer la mili, divuit mesos a marina. Quan en va tornar, ell i un paleta van aixecar aquesta casa, robant hores a la feina de pagès, en un camp de 7 vessanes que el pare havia comprat i li havia cedit. «Es veu que antigament hi havia hagut una barraca de pedra i, com que a les escriptures ja hi constava Camp del Porxo, vam conservar aquest nom per a la casa». En Lluís es quedaria al mas Lluent i en Jaume i la Marisa volien singlar junts pels desafiaments d'una nova vida.

La Marisa Pigem Vich (Girona, 1955) va viure a Cruïlles fins que es va casar l'any 1978. Els seus pares eren Joaquim Pigem Bañeras (Cruïlles, 1916-2000) i Maria Vich Aymerich (Girona, 1913-2002). És la més petita de cinc

germans: Joan, Rosa Maria, Lluís i Joaquim. Va anar a l'escola de Cruïlles i diu que li agradava molt estudiar, sobretot les matemàtiques. «En aquell temps, però, primer eren els nois. Hauria volgut estudiar Dret, perquè m'agrada molt xerrar, però em vaig haver de conformar amb un grau d'Administratiu a la Bisbal», explica. Als setze anys va entrar a treballar a la lampisteria Elèctrica Empordà, on portava tota l'administració i comptabilitat. Treballant els dissabtes al matí i sense fer mai vacances, s'hi va estar set anys. «I després havia de fer la feina de casa. La mare em va tenir quan ja tenia quaranta-tres anys, era com una àvia i estava delicada, em feia treballar de valent i era molt estricta». Es considera molt detallista i escrupolosa

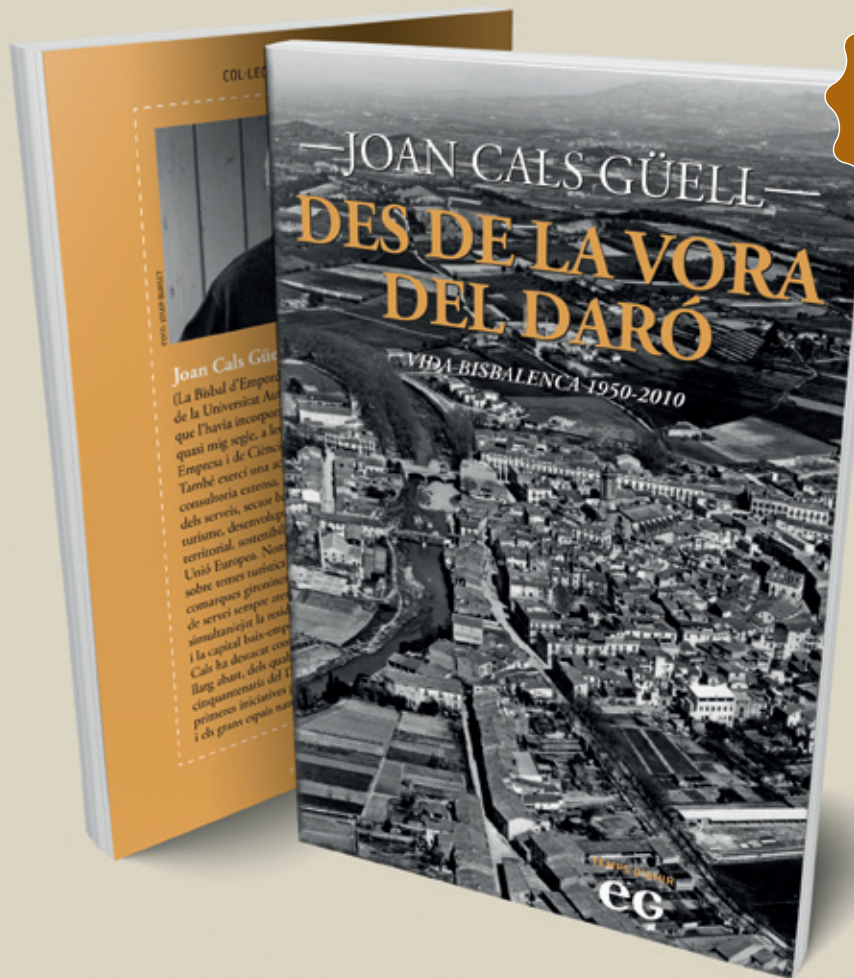
en tot el que fa i dona molta importància als números per a la planificació i control dels negocis.

### **Cèntims segurs o un ramat d'ovelles.**

«Ens vam casar a Cruïlles i vam venir a viure a aquesta casa buida de dins. Els dos primers anys, tots dos encara treballàvem a casa seva, amb les vaques i l'horta que tenien els pares», diu ella. Després, ja vivint aquí, van construir una granja de truges, que durant uns pocs anys va anar molt bé, fins que la pesta porcina els va obligar a sacrificar els animals en dues onades de contagi consecutives. «Tot perdut», fa en Jaume, «Mai més porcs, vaig dir. I després d'aquesta feta, ens vam decantar cap a l'horta». La Marisa, que ja havia acom-

D'esquerra a dreta, la Laura, en Nil, la Marta, en David, en Jaume, en Damia i la Marisa davant del mas.

# UNA MIRADA PAUSADA DE LA VIDA BISBALENCA



JA A LA  
VENDA!

**JOAN CALS  
REPASSA  
SEIXANTA ANYS  
DE LA SEVA  
CIUTAT**

A mitjan segle XX, en una Bisbal d'Empordà que tot just deixava enrere les penúries de la postguerra i s'endinsava en un temps de transformacions, un nen creix a la vora del Daró entre carrers sense asfaltar i una vida comunitària intensa. És des d'aquesta mirada íntima i atenta que Joan Cals construeix el seu relat: *Des de la vora del Daró*.

# DOSSIER PLANTES I REMEIS

JOSEP PASTELLS > COORDINACIÓ

<b>Cultura remeiera</b>	<b>38</b>	<b>JOSEP PASTELLS</b> [La Creueta, 1966. Periodista i escriptor]
<b>Saviesa, usos i tradició popular</b>	<b>40</b>	<b>TERESA GARNATJE</b> [Llanars, 1960. Científica del CSIC de l'Institut Botànic de Barcelona] <b>AIRY GRAS</b> [Arbeca, 1988. Màster en biodiversitat i Màster en fitoteràpia] <b>MONTSERRAT PARADA</b> [Figueres, 1968. Doctora en Farmàcia] <b>SANDRA SAURA-MAS</b> [Sabadell, 1979. Biòloga i ecòloga] <b>JOAN VALLÈS</b> [Figueres, 1959. Doctor en Farmàcia]
<b>Talls, esgarrinxades i mals de la pell</b>	<b>43</b>	<b>TERESA GARNATJE, AIRY GRAS, MONTSERRAT PARADA, SANDRA SAURA-MAS I JOAN VALLÈS</b>
<b>Tresors que s'han esvanit</b>	<b>44</b>	<b>ANNA M. OLIVA</b> [Torroella de Montgrí, 1966. Biòloga]
<b>'Lo remediador' de la Pera, un èxit de vendes</b>	<b>47</b>	<b>HENRY ETTINGHAUSEN</b> [Hampton (Anglaterra), 1940. Catalanòfil i hispanista]
<b>Trementinaries a l'Empordà</b>	<b>48</b>	<b>ANNA M. OLIVA</b>
<b>El 'Llibre dels secrets d'agricultura'</b>	<b>49</b>	<b>PEP VILA</b> [Celrà, 1952. Historiador de la cultura]
<b>Per guarir o per matar</b>	<b>50</b>	<b>NARCÍS SUBIRANA FELIU</b> [Pals, 1956. Historiador local]
<b>La Conxita de les Herbes</b>	<b>53</b>	<b>ENRIC RAMIONET</b> [Llagostera, 1958. Articulista d'El Punt]
<b>Les plantes que m'acompanyen</b>	<b>55</b>	<b>CARME BOSCH</b> [Cassà de la Selva, 1948. Comunicadora i artista]
<b>Encisar amb els fogons</b>	<b>56</b>	<b>LAURA REIXACH</b> [Girona, 1970. Il·lustradora i pintora]
<b>Quan els remeis funcionen</b>	<b>60</b>	<b>JOAN VENTURA BRUGULAT</b> [Llagostera, 1955. Periodista]
<b>Les plantes de Sant Mateu, les millors</b>	<b>62</b>	<b>CARLES SERRA</b> [Quart, 1972. Filòleg]
<b>Un museu per curar i recordar</b>	<b>64</b>	<b>CARLES BRUCET FONT</b> [Cassà de la Selva, 1975. Periodista]
<b>L'Assumpció de can Gimferrer</b>	<b>66</b>	<b>MARC MARTÍNEZ COMAS</b> [Caldes de Malavella, 1977. Ambientòleg i investigador local]
<b>La Maria Cols, filla d'una trementinaire</b>	<b>68</b>	<b>ELVIS MALLORQUÍ</b> [Riudellots, 1971. Historiador]
<b>Remeis de dona a dona</b>	<b>70</b>	<b>DANI SABATER</b> [La Bisbal d'Empordà, 1974. Ambientòleg]
<b>El receptari remeier de Lourdes Cabó</b>	<b>75</b>	<b>PITU PUJOL</b> [Figueres, 1982. Historiador de l'art i llicenciat en Ciències de la Religió]
<b>La ratafia de Juià</b>	<b>76</b>	<b>JOSEP BURSET</b> [Juià, 1963. Fotògraf]
<b>La Mimosa fa deu anys</b>	<b>78</b>	<b>ALEXANDRE WELTZ-GISPERS</b> [Sant Hilari Sacalm, 1980. Antropòleg]
<b>Perills i beneficis per al bestiar</b>	<b>81</b>	<b>ALBERT LÓPEZ-TAULER</b> [Castell d'Aro, 1980. Llicenciat en Història i Geografia]
<b>Cosmètica a Calonge</b>	<b>82</b>	<b>ALBERT VILAR MASSÓ</b> [Calonge, 1961. Historiador i periodista]
<b>De mestres a deixebles</b>	<b>84</b>	<b>ALBERT VILAR MASSÓ</b>
<b>Projecte de transició ecològica</b>	<b>88</b>	<b>LAURA REIXACH</b>
<b>La 'bruixa' de Llofriú</b>	<b>91</b>	<b>TERESA BONAL</b> [Palafrugell, 1959. Filòloga] / <b>NURI SÀBAT</b> [Palafrugell, 1959. Filòloga]
<b>Guarir als masos de Torroella</b>	<b>92</b>	<b>ANNA M. OLIVA</b>
<b>La vida secreta de les algues</b>	<b>94</b>	<b>ALBA VERGÉS</b> [Olot 1973. Doctora en Biologia] / <b>LÍDIA PÉREZ</b> [Torelló, 1997. Biòloga i ambientòloga]
<b>Formant ratafiaires</b>	<b>96</b>	<b>CARLES SERRA</b>
<b>Un referent a l'abast de tothom</b>	<b>98</b>	<b>JOSEP PASTELLS</b>
<b>Tres generacions al Rest de Girona</b>	<b>100</b>	<b>JOSEP M. SANSALVADOR</b> [Girona, 1965. Divulgador local]

## PERFILS

**Carme Bosch / Iolanda Bustos / Lluís Carreras / Dolores Gener / Mercè Iglésies  
Neus Dilmer / Josep Lluís Berdonces / Hidenori Futami / Albert Miralta**

[PÀGINES 54 / 59 / 63 / 69 / 73 / 74 / 80 / 87 / 101 ]

ANNA M. OLIVA / TERESA BONAL I NURI SÀBAT / MARC SALGAS / LAURA REIXACH / JOSEP M. SANSALVADOR

RAFEL CASAS / ALEXANDRE WELTZ-GISPERS / PURI ABARCA / ANNA PI



# Cultura remeiera

Josep Pastells > TEXT

Les virtuts de les plantes medicinals, conegudes des del neolític, s'han transmès de generació en generació al llarg dels segles i són l'eix conductor d'un dossier centrat en la cultura remeiera, en els efectes terapèutics i els usos alimentaris dels organismes vegetals que podem trobar en l'àmbit geogràfic de la revista. En endinsar-nos en els coneixements ancestrals sobre remeis elaborats a partir d'aquestes plantes, donem veu a persones, sobretot dones, que havent connectat amb la natura a través de les herbes guaridores en difonen els efectes benèfics per a la salut i nodreixen un saber popular que contribueix a preservar aquest patrimoni tan nostre.

Obrim el dossier amb un article coral en què la Teresa Garnatje, l'Airy Gras, la Montse Parada, la Sandra Saura-Mas i en Joan Vallès ofereixen una mirada etnobotànica al coneixement del món vegetal de les Gavarres i als usos curatius i alimentaris de les plantes del massís. A més, incideixen en els remeis tradicionals per sanar talls, esgarrinxades i mals de pell. Tot seguit, en Pep Vila comenta el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, publicat el 1617 pel banyolí Miquel Agustí, i l'Henry Ettinghausen ressenya un dels llibrets catalans de remeis més editats del segle XIX, *Lo remediador, ó sia copia de alguns remeis que usaba lo célebre señor Vêhí de la Péra*. També girant

la vista enrere, l'Anna Maria Oliva evoca els viatges de les trementinaires –«dones sàvies i valentes que recorrien el país carregades d'herbes, trementina i oli d'aveta»– a l'Empordà i documenta els guariments que s'aplicaven als masos de Torroella. Per la seva banda, en Narcís Subirana apunta que, tot i que les propietats de les plantes han permès emprar-les per curar persones i animals, en certs casos la seva toxicitat fa que també puguin ser mortals. En aquesta línia, l'Albert López-Tauler explica els perills i beneficis de certes herbes per al bestiar després de parlar-ne amb el biòleg Enric Fàbregas i amb testimonis de la Vall d'Aro.

En aquestes pàgines també recordem remeiers i remeieres que ja no hi són. L'Anna Maria Oliva n'esmenta uns quants i remarca la necessitat de mantenir viu el seu record i coneixement: a Llagostera, l'Enric Ramionet parla de la Conxita remeiera o Conxita de les herbes; a Riudellots, l'Elvis Mallorquí glossa la figura de la trementinaire Maria Cols i, a Quart, en Carles Serra esbossa la trajectòria de la Concepció Sagué, la Conxita de can Vinyoles. Així mateix, el dossier conté quatre perfils: el de la Iolanda Bustos, la xef de les flors, signat per la Teresa Bonal i la Nuri Sàbat; el de l'Albert Miralta –que comparteix amb l'Ana Gayoso el projecte El Jardín de las Lilas–, a càrrec de l'Anna



Ampolleta de xarop de matifoc.  
FOTO: Edu Vidiella.



Pi, i els dels cassanencs Lluís Carreras i Carme Bosch, escrits per en Marc Salgas i l'Anna Maria Oliva. Sense moure'ns de Cassà, en Carles Bruçet ha entrevistat en Joan Puig, que dedica la jubilació a recollir la tradició remeiera a la seva antiga carnisseria.

A Llagostera, en Joan Ventura ha enraonat amb la Teresa Puértolas, experta del món de les plantes i la jardineria, que lamenta que la farmàcia industrial faci perdre la cultura popular del coneixement de les herbes. I a Caldes de Malavella, en Marc Martínez ens presenta l'Assumpció de can Gimferrer, que elabora pomades i licors a base de plantes i organitza tallers de ratafia. Precisament, en Carles Serra ha anat a Sarrià de Ter, Sant Sadurn de l'Heura i Quart per conèixer alguns dels tallers de les Gavarres on s'aprèn a preparar ratafia. A més, la Laura Reixach subratlla que l'alimentació i la salut han marcat la trajectòria de la Lola Puig, qui practica una restauració saludable i sostenible a Ullastret.

Un dels municipis amb més presència en aquest dossier és el de Calonge i Sant Antoni. L'Albert Vilar ens informa que, a finals del segle XIX, hi va aparèixer el Bàlsam Caner i, un segle després, hi va sorgir Cosmètics Giura-Tort. A més, revela que, si bé la remeiera Dolors Gardella ens va deixar fa dos anys, la Nàdia Jiménez segueix la seva estela i ja té d'alumna la jove Ivet Miàs.

L'Albert també ens il·lustra sobre el llegat de l'Helena Bou, autora de *Les herbes remeieres calongines*. Altres llibres esmentats al dossier són *Remeis de dona a dona*, editat el 1996 pel Grup de Dones de la Bisbal, com ens explica en Dani Sabater, i el receptari remeier *Recull de remeis*, de Lourdes Cabó, de Flaçà, indica en Pitu Pujol.

De formes d'accedir al món de les trementinaires, n'hi ha moltes. En Josep M. Sansalvador ens relata com, després de cursar estudis socials, la Mercè Iglésies, filla d'un antic flequer de Corçà, va arribar-hi de la mà de la Carme Bosch i, en especial, a través del Museu de Tui-xén, a la vall de la Vansa. El negoci de les herbes també és una oportunitat emprenedora amb un gran potencial: l'Alexandre Wertz destaca que la Clàudia Echenique i la seva parella, en Txeke, van rebre fa deu anys l'oferta per fer-se càrrec d'una parada de plantes remeieres al mercat i van esdevenir paradistes a Palamós, Torroella i la Bisbal amb La Mimosa Naturalesa Saludable.

Finalment, la Lídia Pérez i l'Alba Vergés ens descobren la vida secreta de les algues, uns additius naturals molt emprats en la producció d'aliments que, a més, se'ls atribueixen propietats curatives i rejuvenidores, i en Josep M. Sansalvador conversa amb la Margarita Padrosa, tercera generació d'una nissaga bescanonina que ven herbes i plantes al mercat de Girona 🌿

Taller museu de Joan Puig a Cassà de la Selva // FOTO: Carles Bruçet.

# Saviesa, usos i tradició popular

UNA MIRADA ETNOBOTÀNICA AL CONEIXEMENT DEL MÓN VEGETAL DE LES GAVARRES I ALS USOS MEDICINALS I ALIMENTARIS DE LES PLANTES QUE ES PODEN TROBAR AL MASSÍS

Teresa Garnatje, Airy Gras, Montse Parada, Sandra Saura-Mas, Joan Vallès > TEXT I FOTOGRAFIA

El massís de les Gavarres, espai d'interès natural del límit nord de la Serralada Litoral Catalana, és un d'aquells indrets que, malgrat estar lluny de les grans serralades de Catalunya, on pot semblar que hagi de residir el coneixement tradicional, tenen un gran interès per la seva singularitat. El contacte dels seus habitants amb la natura hi ha propiciat, al llarg del temps, un ampli ventall d'usos de les plantes.

Tot i que el massís està envoltat d'una vintena de municipis que formen les Gavarres –alguns amb un nombre d'habitants considerable–, encara es considera un reservori de saviesa popular que cal preservar i difondre per evi-

tar-ne la desaparició. Aquest és, precisament, l'objectiu de l'etnobotànica, la ciència que estudia la relació de les persones amb les plantes; és a dir, com les anomenen, les utilitzen, les cullen, les conserven i quina percepció en tenen. En aquest sentit, la incorporació d'eines pròpies d'altres disciplines també permet abordar l'estudi de les dimensions intangibles d'aquestes relacions.

Així, el massís i alguns dels municipis que l'envolten han estat objecte d'estudis etnobotànics duts a terme per diverses autores mitjançant entrevistes a informants: persones amb una vinculació estreta amb el territori que han volgut compartir el seu coneixement tradicional sobre les plantes i els seus usos. Aquests usos es classifiquen en tres grans categories.

D'una banda, els medicinals, que inclouen les plantes que serveixen per curar o prevenir mals, tant en humans com en animals. De l'altra, els alimentaris, que comprenen plantes –moltes de les quals silvestres– que es mengen o es menjaven en temps reculats, sigui com a verdures, fruites, condiments o productes elaborats a partir d'aquestes. Finalment, hi ha la categoria d'altres usos, que inclou les plantes

emprades amb finalitats no alimentàries ni medicinals –com ara la fabricació d'eines, instruments o tints, entre molts altres exemples– i que no constitueixen l'objecte principal d'aquest escrit.

**Plantes herbàcies.** Tot i que no podem oferir un llistat exhaustiu de les espècies de les Gavarres amb coneixement tradicional associat, sí que podem destacar-ne algunes que considerem especialment representatives. Algunes de les plantes més utilitzades són pròpies de les zones més elevades, mentre que d'altres creixen en àrees baixes i litorals dels municipis. Així mateix, n'hi ha que són herbàcies i d'altres que corresponen a arbres o arbustos.

Entre les primeres, a les zones costaneres, hi trobem el fonoll marí (*Crithmum maritimum*), una planta de la família de les apiàcies amb propietats diürètiques i emmenagògues –afavoreixen l'aparició de la menstruació–. Tradicionalment, també s'ha utilitzat com a aliment: les seves fulles, fresques o confitades, s'afegeixen a les amanides pel seu gust intens i lleugerament salí.

La cosconia de frare o cerverina (*Plantago coronopus*), de la família de les plantaginàcies, és un plantatge de fulles carnosos que, tradicionalment, s'ha emprat per ajudar a reduir el nivell de glucosa en sang –col·loquialment, per al sucre–. Habitualment, es consumeix en forma de tisana preparada amb les se-



A l'esquerra, fonoll marí (*Crithmum maritimum*). Al detall, capitols de camamilla (*Matricaria chamomilla*).



ves fulles, tot i que també es pot menjar fresca en amanida. Altres espècies del gènere, com *P. major*, s'usen per al mal de queixal, i *P. lanceolata* per als refredats –acció anticatarral–.

Aquestes dues espècies, amb usos tant medicinals com alimentaris, ens permeten introduir el concepte d'aliments funcionals o productes nutricionalment, un terme que fa referència als aliments que, més enllà del seu valor

nutritiu bàsic, poden aportar efectes beneficiosos per a la salut.

També hi trobem el camèlic (*Clinopodium acinos*), una planta de sabor amargant que, bullida amb vi i sucre –preparat conegut pels vilatans de Calonge com a vi de camèlics–, s'ha utilitzat per afavorir el funcionament del fetge i estimular la gana –efecte orexigen–.

L'herba servera (*Agrimonia eupatoria*) és una planta de la família de les rosàci-

es, amb fulles de color verd fosc, flors grogues i un fruit que s'adhereix fàcilment a la roba i al pèl dels animals. La infusió de la seva part aèria s'ha emprat tradicionalment per combatre els refredats i alleujar-ne els símptomes, com ara la febre, la tos i l'afonia; també s'usa com a depurativa i contra la diarrea.

També cal esmentar una falguera, l'anomenada falguera de pou (*Asplenium trichomanes*), que pertany –com totes les falgueres– al grup de plantes vasculars sense flors, conegut com a pteridòfits. Aquesta espècie creix en indrets humits, fet que explica el seu nom popular. S'ha utilitzat en forma de tisana per al mal de queixal i com a emmenagoga. Tanmateix, en aquest darrer cas, cal extremar la precaució, ja que podria provocar hemorràgies excessives.

**Arbusts i arbres.** L'herba febrera (*Lotus hirsutus*, abans classificada com a *Dorycnium hirsutum*), també anomenada botja peluda, és una planta arbustiva coberta de pèls grisencs, pròpia de les contrades mediterrànies. Creix sobretot en sòls sorrencs i, a les Gavarres, s'ha utilitzat per tractar les hemorroides –morenes–. Se'n prepara una decocció de la part aèria, que s'aplica en forma de banys sobre la zona afectada.

Diverses espècies del gènere *Juniperus*, de la família de les cupressàcies, han estat documentades amb usos tradicionals diversos. El ginebró (*Juniperus communis*) s'ha emprat com a expectorant, fent bafes amb la decocció de les seves fructificacions –gàlbuls–. També s'ha utilitzat com a remei contra el mal de queixal –acció antiodontàlgica–, glopejant la maceració dels gàlbuls en vi. A més, la decocció dels brots tendres s'ha aplicat en banys amb la finalitat de reforçar ossos i nervis segons la medicina popular. D'altra banda, del ginebró fals (*Juniperus oxycedrus*; no n'havíem reco-

D'esquerra a dreta i de dalt a baix, flor de carabassina (*Bryonia cretica*), inflorescència d'herba febrera (*Lotus hirsutus*), part aèria florida de romaní (*Salvia rosmarinus*), inflorescència d'herba del traïdor (*Prunella grandiflora*), inflorescència de plantatge (*Plantago lanceolata*) i aspecte general de la falguera de pou (*Asplenium trichomanes*).

# Tresors que s'han esvanit

CAL MANTENIR VIU EL RECORD I EL SABER DE REMEIERS I REMEIERES QUE JA NO HI SÓN, PER EVITAR QUE ES PERDI EL SEU PÒSIT DE SAVIESA SOBRE LES HERBES GUARIDORES

Anna M. Oliva > TEXT

Per a aquest dossier em van encomanar un escrit sobre «els remeiers que ens han precedit», és a dir, per parlar dels que ja no hi són. I l'escric amb una certa recança, sabent que em trobaré amb records que em despertaran enyorança. Són estones compartides amb persones entranyables, càlides, serenes, comprensives i obertes a oferir-te, ben planerament i sense escarafalls, el que saben. Però, a la vegada, em reconforta pensar que deixar-ho escrit contribueix a mantenir viu el seu record i el seu saber.

Us proposo un viatge a les seves vides. Primer, situem-nos en el temps i reculem fins al moment en què va néixer la majoria: entre els anys vint i cinquanta del segle XX. Tot seguit, ens ubiquem sobre el terreny amb el masís de les Gavarres al centre. Després de centennis de gairebé abandonament de

tota activitat humana arran de la pesta negra de 1348, el creixement econòmic esdevingut el segle XVIII, lligat a un increment de la població a les localitats properes a les Gavarres, feu que els habitants veiessin altra vegada el massís, i sobretot el seu bosc, com a font de riquesa. Llavors, aquest muntanyam estava majoritàriament ocupat per alzinar, acompanyat de suros i roures amb un ric sotabosc d'arbustos –com aladerns, llentiscles, marfulls o cirerers d'arboç– i enfiladisses –com el lligabosc o l'arítjol–. Els diversos cursos d'aigua estaven resseguits per vegetació de ribera, amb vernedes, avellanoses i gatlledes.

En aquella època s'aprofitaven tots els recursos del bosc. Arran de l'augment demogràfic, la necessitat d'aixecar nous habitatges es traduí en una demanda de material d'obra. El que fins llavors eren petites rajoleries es van convertir en grans forns que produïen rajols, teules o cairons. La fusta s'emprava per a les construccions o per fer eines. Dels arbustos, se'n feien feixines que cremaven en forns de calç, de vidre o les utilitzaven flequers i terrissers. És de destacar la producció de carbó vegetal: des de les Gavarres es proveïa tota la plana i requeria molta mà d'obra. Així, arribaren nombroses colles de bosquetans

d'arreu del país a la cerca d'un mitjà de subsistència. Aquesta activitat s'allargà fins a mitjans del segle XX.

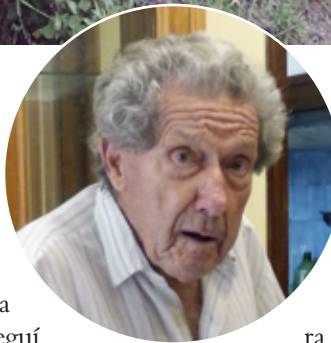
També l'aprofitament del suro tingué un paper essencial en l'ocupació. Després de la crisi de la fil·loxera (1870-1900), s'arrencaren vinyes i se substituïren per suros: així, es varen concentrar centenars de fàbriques a municipis propers, sobretot a Cassà de la Selva, Llagostera o Palafrugell. Els anys cinquanta, després de les diverses crisis del sector surer i els canvis aportats per la industrialització, les Gavarres tornaren a partir un gradual despoblament que provocà un abandó de totes aquestes activitats tradicionals.

Durant molts anys, aquestes muntanyes varen estar plenes de vida humana. És en aquest context que van transcórrer les vides dels nostres remeiers i remeieres i on van esdevenir hereus del coneixement dels seus avantpassats. Vides que es van veure greument alterades, en la majoria dels casos, per l'impacte de la guerra i els durs anys de la postguerra, que els portà per viaranys inesperats a què es van haver d'adaptar i en els quals les plantes els van acompanyar i ajudar a subsistir. Les persones amb qui he parlat durant aquests anys formaven part d'aquesta vida.

**Seguir la llei natural.** Narcís Artau nasqué, el maig de 1920, al si d'una família de pagesos que també tenia una



La Conxita Pijuan i Casadevall, remeiera de Llagostera // FOTO: Sandra Saura.



petita botiga de queviures a Cassà de la Selva. Patí els efectes de la Guerra Civil en ser reclutat amb només disset anys per la Lleva del Biberó de Negrín i va ser fet presoner. Aconseguí tornar a Cassà i anà a treballar a la fàbrica de taps de ca l'Esteve Barceló i, més endavant, a la de Francisco Oller. Arran de la malaltia crònica de la seva mare, es va començar a interessar per temes de nutrició i salut, i s'inicià en el que ell anomenava la llei natural. Amb aquest terme es referia a com la natura ens proveeix de tot el que necessitem. Feia èmfasi que l'important és conèixer-se un mateix i tenir confiança en les pròpies capacitats de curar-se, i advertia que cadascú és diferent: el que pot guarir un pot no servir a un altre. Ferm defensor de la medicina natural, es va anar formant i va muntar una mena de consulta a casa seva, on tenia un jardí amb moltes plantes medicinals. Algunes preparacions que feia eren: el xarop de les cinc arrels com a aperitiu diürètic; una infusió amb ruda, fonoll i farigola per enfortir la vista o vi de saüc per calmar el dolor d'estómac i gola. Vegeu com els

preparava en el número 27 de *Gavarres*.

**Oferir remei.** A can Calvet, del veïnat de Mata de Llagostera, el 1921 va néixer la darre-  
ra de sis germans, la Conxita Pijuan. De ben petita ja tenia cura del bestiar del mas on els seus pares feien de masovers. A escola hi va poder anar ben poc, i quan es va casar va anar a viure a Llagostera, on primer va treballar –gairebé quaranta anys– a la fàbrica d'agulles de cosir i més tard en una fàbrica de suro, fent i triant taps. Escoltar-la explicar com es feien servir les plantes era un gust: la seva modèstia i sinceritat feien apreciar-la immediatament. Com guarien les plantes sempre li va cridar l'atenció i al llarg de la seva dilatada vida va anar anotant en una llibreta totes les preparacions que sabia i també hi recollia les que li arribaven d'altres coneguts, que provava i millorava. Va fer de remeiera sempre, aconsellant infusions o cataplasmes i donant cremes a qui li'n demanava, com recorden molts veïns de Llagostera. D'entre tots els remeis que elaborava, dels que estava més or-

gullosa eren l'oli del cremat, per guarir cremades i ferides a la pell, i l'ungüent de carbassina, per combatre refredats i el dolor de les articulacions. Podeu trobar com els preparava en el número 23 d'aquesta revista. La Conxita ens deixà el 2013, però aquests i molts altres remeis es van recollir en el llibre *Conxita Pijuan i Casadevall, remeiera de Llagostera*, editat per Xavier Uriarte i Lola Puig.

**Vendre herbes i aconsellar.** La parada de la Fina «de les herbes» i el seu marit al mercat cobert de Sant Feliu de Guíxols va ser, durant més de vint anys, un punt de referència on trobar les herbes necessàries per preparar remeis i escoltar savis consells. La Fina Camprubí (Sant Feliu de Guíxols, 1932-2015) i en Maurici Mallol (veïnat de Salt, 1928-Sant Feliu de Guíxols, 2023), ajudats pels seus dos fills, cada dia muntaven la parada. Els pares d'en Maurici eren, tots dos, mestres i es van establir a Sant Feliu, on el pare va ser director de l'Escola Horaciana fins a l'arribada de la guerra, quan van haver de marxar a França. Anys més tard, ja establert a Sant Feliu de nou, en Maurici es va casar amb la Fina i va fer de paleta fins que ho va haver de deixar per motius de salut. Fou llavors que

A l'esquerra, la Fina Camprubí recollint un manat de blet de paret // FOTO: Albert Mallol.  
A la dreta, la Dolors Freixas en el seu taller d'Ullà preparant oli de calèndula // FOTO: Anna M. Oliva.  
Al detall, en Maurici Mallol de Sant Feliu de Guíxols // FOTO: Anna M. Oliva.

# Quan els remeis funcionen

TERESA PUÉRTOLAS, EXPERTA EN PLANTES I JARDINERIA, DIU QUE LA FARMÀCIA INDUSTRIAL HA FET PERDRE LA CULTURA POPULAR DEL CONEIXEMENT DE LES HERBES

Joan Ventura Brugulat > TEXT // Mariona Puigbaldoyra > FOTOGRAFIA

La majoria dels qui vam néixer fa més de seixanta anys recordem com les nostres àvies i algun avi tenien, com la joia més preuada de la família, un armari o unes estanteries amb herbes de tota mena. Eren persones coneixedores del poder guaridor de les plantes i sabien fer-ne infusions, unguents, pomades o xarops. A molts de nosaltres ja només ens va quedar el coneixement de les plantes més populars, com la farigola, el romaní o la camamilla. Les altres van passar a la història com les nostres àvies, però les herbes hi són i encara hi ha qui les coneix i les sap transformar en remeis naturals.

Teresa Puértolas López (Badalona, 1962) és una gran coneixedora de l'univers de les plantes i la jardineria, i confirma que a les cases «sempre hi havia hagut herbes i plantes per fer remeis que, en aquells temps, no s'oferien a

les farmàcies o bé eren massa cars». Està convençuda que els remeis funcionen: «Fa temps que no prenc cap pastilla. Ara bé, s'han d'acompanyar amb una bona alimentació de productes naturals, no transgènics». També considera que la farmàcia industrial ha fet perdre la cultura popular del coneixement. «La meva és una afició relacionada amb les plantes en general. A casa, la meva àvia tenia algunes coses.»

A les comarques gironines, des de fa anys, funciona el grup de remeiers i remeieres que fan trobades anuals per compartir i intercanviar coneixements desinteressadament. No és una associació: és un col·lectiu que fa trobades anuals, té un blog (<https://remeiersiremeieres.blogspot.com>) i publica llibrets per transmetre les seves experiències i deixar-les escrites per a la posteritat. La Teresa en forma part i se la pot veure en diferents vídeos explicant la combinació entre diferents herbes per arribar al guariment: «Jo no tinc cap problema per explicar remeis o unguents, es tracta que aquesta sapiència no es perdi». La voluntat del col·lectiu és intentar recuperar tot el que pugui.

**Remeieres d'ofici.** La tradició popular ve d'antic i, a casa nostra, una de les influències més importants són les trementinaires, que baixaven del Pirineu

per vendre pocions i unguents. La trementina és un destil·lat fet a partir de la resina, la fórmula n'era secreta. En el cas de la Teresa, a banda de la seva base científica, va aprendre molt de la Conxita Pijuan Casadevall (Llagostera, 1921-2013). La Conxita era remeiera d'ofici, transmetia el coneixement i l'experiència de generacions anteriors, feia unguents i cremes, i en venia. La Teresa destaca la generositat de la Conxita, oferint-li els seus remeis, tot i que la persona que hi va ser més pròxima en els darrers anys és Pilar Soley Pi —entrevistada al número 48 de *Gavarres*—.

Teresa Puértolas parla amb veu pausada, transmet tranquil·litat i erudició. S'autodefineix com a «àvia pagesa, de cor jove, aprenent del món vegetal, d'anar fent camí i atrapar cada instant». Insisteix que no es considera remeiera: «Soc bastant conservacionista. El que vull és recuperar el que feien les àvies». Abans hi havia famílies de remeiers. L'època de la caça de bruixes les va fer tancar dins les quatre parets. «Tinc experiència pròpia —veig què funciona i què no—, que no és el mateix que una trementinaire, que tenia l'ofici i en vivia, s'hi dedicava plenament.»

Moltes plantes que esdevenen remeieres són naturals, espontànies i no totes són comestibles. Evidentment, n'hi ha que curen i que són menjables. Per exemple, l'ortiga, que es pot bullir o fer-ne una truita, i ajuda a te-



La Teresa Puértolas, a la dreta, al costat de la Pilar Soley, que va ser deixeble de la Conxita Pijuan.



nir una bona circulació. O la malva, que és medicinal i comestible, i va bé per a les mucositats. Bàsicament és verdura; això sí, més forta que les bledes o els espinacs: tenen més nutrients que les verdures conreades i porten calci, vitamina C, ferro... Entre els remeiers, també hi ha qui es dedica a buscar remeis per tractar els animals.

**Herbes per menjar i per sanar.** La Teresa recalca que tampoc es poden prendre plantes en excés i que la suma de les propietats de diverses plantes fa una millor acció. Hi ha moltes herbes que es poden trobar tot passejant i són molt bones per menjar i per sanar. Com ara la farigola, que és expectorant; l'orenga, antibiòtic natural, antioxidant, digestiu i antiinflamatori; la camamilla, relaxant i bona per a l'aparell digestiu; el romaní serveix per estimular la circulació i enfortir el sistema immunitari; l'espígol o lavanda, per a l'ansietat i l'insomni; la tarongina, la melissa o la marialluïsa, per a l'estrès i són sedants; la ruca regula el flux intestinal. Ara, per exemple, la

farigola no és la mateixa la del Gironès que la d'una zona més seca, que té més força.

Parlem de moltes més classes de plantes i herbes. Incidim en algunes que han servit a moltes generacions de famílies. Com ara la flor de saüc o l'essència de saüquer, que va bé per netejar els ulls; infusionada, per fer baixar una pedra; és desinfectant, i del gra se'n pot fer xarop per a la tos i el mal de coll. La milfulles és una planta medicinal utilitzada com a remei per calmar el dolor menstrual, aturar les hemorràgies i disminuir les morenes. L'herba de Sant Joan va molt bé pels cops i se'n fa un oli, conegut com a oli de cop, que té grans propietats cicatritzants, antiinflamatòries i antisèptiques, ideal per a cremades i ferides lleus. El fonoll és digestiu i sempre va bé per mastegar. El llentiscle servia per a la boca, és molt amargant però reforça les dents. Els que treballen per divulgar aquests coneixements ancestrals expliquen coses bàsiques per a les persones que s'hi volen introduir: «Comences per cinc plantes, i després cinc més... Cadascú ho ha d'ex-

perimentar. Hi ha pocs remeiers que ho hagin volgut explicar tot... Ja no es troba gent que tingui coses a explicar.»

Teresa Puértolas és enginyera tècnica agrícola, títol que va convalidar als Estats Units. Des de 1993, està establerta al Mas Maiensa, al veïnat de Bruguera de Llagostera, amb la seva parella, Toni Trias, i tenen dos fills i dos nets. Al Mas Maiensa compten amb una explotació bovina dedicada a la producció de vedella ecològica, criada en pastura i amb un gran respecte pel medi ambient i la natura. Als seus pasturatges, utilitzen tècniques com la sembra directa i la potenciació dels microorganismes per mantenir la terra fèrtil. A més, no fan servir fitosanitaris ni OGM (transgènics), garantint que la seva vedella és saludable i lliure de productes químics.

Teresa Puértolas és la presidenta de l'Associació Llagostera en Flor, que durant la festa major d'enguany haurà complert 35 anys d'exposicions de flors. Primer va ser una secció dins el Casino Llagosterenc: la mostra es va celebrar al Casino fins al 2011. Des d'aleshores, exposa a l'església parroquial, i va donar-se d'alta com a associació. Com altres entitats del poble, també albira dificultats per trobar relleu. El 2027 hi ha renovació de junta 🌱

La Teresa Puértolas i la Pilar Soley impartint un taller per preparar remeis a l'Escola d'Art de Llagostera. Al detall, utensilis per fer un remei casolà d'herbes i plantes.



# L'Assumpció de can Gimferrer

ARRELADA AL VEÏNAT DE BAIX DE CALDES I APASSIONADA PER LA NATURA, ORGANITZA TALLERS DE RATAFIA I ELABORA TOTA MENA DE POMADES I LICORS A BASE DE PLANTES

Marc Martínez Comas > TEXT // Josep M. Fusté > FOTOGRAFIA

Quan era ben joveneta, l'Assumpció ja s'anava fixant en el que explicava la iaia Carme i, sobretot, en les històries d'un licor d'herbes macerades que feia anys que no elaboraven. L'Assumpció Moreno Oliva va néixer a cal Segador del veïnat de la Granota de Sils el 3 de març de 1958, filla de la Maria Oliva Salip, la pubilla de la casa, i de l'Alfredo Moreno Zamora. L'Assumpció, de ben petita, corria per marges i prats a la vora de l'estany de Sils, collint plantes i flors i col·leccionant roques i minerals. L'afició li ve dels pares que, malgrat no tenir estudis, els agradava molt tot aquest món. Al mas Segador es coneixien totes les herbes que creixien pel veïnat.

Els remeis no devien diferir gaire de les altres cases de la contrada, però l'Assumpció en prenia nota mental: infusions d'herba del fàstic, camamilla, marialluïsa, menta, sàlvia... i també oli de cop —macerat amb herba

de Sant Joan per calmar cops, blaus i patacades— o àrnica —que després va saber que no era la veritable, però servia més o menys pel mateix—. La feien amb olivardes, una herba que creix en els marges i els camps que s'han deixat un temps sense treballar. Recordava també les tiretes de pagès: es posaven els pètals del lliuri de Sant Josep amb oli per després col·locar-los entre la ferida i la gasa perquè aquesta no s'hi enganxés. Les infusions es preniën en forma de novenes; si passats aquests dies no s'havia fet un tomb ja et podies començar a preocupar i potser era hora d'anar a trobar el metge.

Quan les germanes Moreno Oliva van ser una mica més grans, van demanar a l'àvia Carme de fer aquell licor d'herbes que havien sentit explicar tantes vegades, i així ho van fer. Ara la ratafia s'ha popularitzat com un licor d'ús comú, però abans no era així: a les cases l'elaboraven per

fer-ne un ús molt més esporàdic i medicinal. Per començar, no es feia amb anís, sinó directament amb alcohol i, després de filtrar-la, s'havia de rebaijar amb un almívar. Servia per pair, per guarir els mals de panxa i també per revifar les persones que estaven decandides. La barreja de les herbes, l'alcohol i el sucre feia miracles en persones malnodrides, dèbils o cansades de treballar de sol a sol.

Aquella curiositat de joveneta es va anar consolidant en l'etapa dels estudis, primer al batxillerat i després a Girona, on va estudiar magisteri de ciències. En algun racó de can Gimferrer Nou, la casa del veïnat de Baix de Caldes on anys després es va casar amb en Josep Barnés Freixes, encara hi deu haver el gruixut herbari que va confeccionar quan feia batxillerat. Quan va entrar a can Gimferrer, tampoc es va deixar la col·lecció de minerals, que va ajuntar amb la d'en Josep, essent l'inici de la important mostra que ara guarden molt ben col·locada en unes vitrines



A dalt a l'esquerra, una sortida per identificar i recollir les flors per després fer ratafia. A la dreta, l'Assumpció davant dels pots d'herbes a punt per macerar-los 40 dies a sol i serena. Al detall, una garrafa amb ratafia // FOTO: Edu Vidiella.

d'una habitació del mas. En aquest cas, es pot ben dir que amb en Josep es van ben trobar.

**Mestra i pagesa.** L'Assumpció va treballar set anys de mestra, però a can Gimferrer hi havia molta feina i, a ella, fer de pagès també li agradava: munyir les vaques, portar el tractor, el que calgués. Però les vaques i la feina de la casa no han impedit mai que l'Assumpció i en Josep gaudissin de la seva afició per la natura. Quan una cosa t'apassiona treus el temps d'on faci falta. Marxaven a les 8 del matí, un cop havien munyit i ho tenien tot a punt, i a les 8 del vespre ja tornaven a estar per les vaques. Calia tenir el viatge ben planificat, saber què anaven a veure, la ruta, el menjar, què més podien visitar pel camí... Ho feien seguir tot: plantes, roques i minerals, ocells... Calia també entretenir la mainada, l'Alba i en Pau, que els seguien a tot arreu. Del Montsec al Delta de l'Ebre, la família Barnés Moreno ha visitat gran part dels espais naturals de Catalunya, engrandint els seus coneixements. Quan els nens van ser una mica més grans, van trobar la manera de marxar més dies. Un controlador lleter que els visitava sovint, en Jaume Albert, es va oferir a substituir-los; després va ser un cosí d'en Josep, en Jordi Camós, i més tard en Jordi, un noi de pagès que estava disposat a estar-hi vuit dies. Els avis encara es valien i podien portar la casa i, quan en Pau tenia catorze anys, ja es va quedar tres o quatre dies sol portant la granja.

**Tallers de ratafia.** Quan l'Assumpció tenia quaranta-set o quaranta-vuit anys, i amb la granja automatitzada, va tornar a fer de mestra –l'altra seva gran passió– i es va treure les oposicions. És més o menys en aquesta època que va començar a ensenyar tot allò que havia

anat aprenent i a fer tallers per a aquells qui li ho demanaven. Tot va començar quan, un dia, en Pau va arribar i li va deixar anar que ja l'havia enredada. Els seus companys de colla volien fer ratafia i ell havia dit que la seva mare ja els n'ensenyaria. Va començar fent un taller de ratafia a Caldes, que durà molts anys. L'Assumpció no només n'explicava la teoria i en feia la preparació, sinó que també acompanyava els alumnes a bosc, a identificar les plantes i collir-les. Des de la pandèmia, aquest taller ja no el fa, però a casa encara n'organitza un o dos cada any. De tallers n'ha fet a Caldes mateix, a Cassà de la Selva i a Santa Cristina d'Aro, i no només de ratafia, també de sabons i de pomades.

Al principi de la Festa de la Ratafia de Santa Coloma de Farners també hi va col·laborar alguns anys. Van anar-hi per curiositat i de seguida es van engrescar a ajudar-los a identificar i recol·lectar plantes que els faltaven per completar la recepta. Després, les àvies de Santa Coloma s'hi van anar engrescant i ho va deixar.

També ha participat molts anys en l'exposició de flors, sovint en l'apartat de rams de flors boscanes, que és el que a ella li agrada. No és que al jardí de can Gimferrer Nou no hi hagi plantes –ans al contrari–, però hi ha les que interessen a l'Assumpció i en Josep i que no poden trobar als boscos de la comarca. Durant un temps, fins i tot, van tenir plantades una col·lecció de plantes tòxiques, però quan la tia Engràcia es va anar fent gran van creure que era millor arrencar-les. Ara, amb Internet i les xarxes, tot ha canviat molt, s'ha obert un món de possibilitats infinites. Al principi l'Assumpció recorria a llibres, però

sobretot a les àvies que coneixia o que algú li deia que li podien explicar alguna cosa. Destaca, sobretot, les receptes i els coneixements que li van transmetre dues dones grans: la de can Met de la Carme, també al veïnat de la Granota de Sils, i la de ca l'Esquerrà de Caldes.

Els coneixements adquirits durant tots aquests anys no només li serveixen per fer tallers, sinó que també predica amb l'exemple. Quan arribo a casa seva, els trobo bevent una infusió i li pregunto quins remeis té sempre a mà. Em parla de la pomada de groguets (*Clendula Officinalis*) i l'oli de gavarrons, els fruits dels rosers silvestres que aixefats i macerats produeixen l'apreciat oli de mosqueta. També m'explica que ha provat de fer tota mena de licors: de codonyat, poniol o mores, vi de nous, xampanyet de saüc...

La curiositat de l'Assumpció no para mai. Ara voldria recuperar la memòria de les trementinaires; recorda que l'àvia explicava que passaven per cal Segador 🌿.

L'Assumpció Moreno fent una explicació de les plantes que serveixen per elaborar ratafia.



# La ratafia de Juià

ENTRE ELS ANYS 2006 I 2018, UN GRUP DE PERSONES DEL POBLE VAN TIRAR ENDAVANT UN PROJECTE ENGRESCADOR, UNA FEINA COL·LECTIVA QUE VA SUPERAR TOTES LES EXPECTATIVES

Josep Burset > TEXT

Temps enrere, l'Associació de Veïns de Juià organitzava passejades per visitar, conèixer i difondre el patrimoni de la vila. L'any 2002, en una de les sortides, en Pere Colomer [va sortir un perfil d'ell en el número 27 de *Gavarres*] va donar moltes explicacions sobre plantes i herbes del nostre entorn. Aquesta informació va motivar que alguns comencessin a recollir plantes per elaborar ratafia. Aprofitant els coneixements d'en Pere i de tots els col·laboradors, es va pensar a fer-ne d'una manera més seriosa. Per aquest motiu, van organitzar unes rutes pels voltants de Juià, on podien trobar les plantes per fer aquest licor. Més tard, en Pere, amb la seva saviesa ancestral, va tenir la idea de portar plantes del bosc i plantar-les al voltant de la carbonera; d'aquesta manera va crear un jardí aromàtic.

**Més de cent espècies.** No s'hi van posar pas per poca cosa. Van reunir unes 105 espècies diferents de plantes aromàtiques, que en el moment de la seva floració es collien i es penjaven per assecar-les. La ratafia resultant tenia un gust molt fort a causa d'aquesta gran quantitat d'herbes. A partir d'aquí, es va començar una recerca de receptes antigues, de les àvies i també de Santa Coloma de Farners. Es van contrastar les herbes per les seves propietats digestives i

medicinals i, després de moltes proves i tastets, es va anar polint fins a configurar una recepta de quaranta-cinc espècies, que és la que va quedar com a Ratafia de Juià. També s'oferia la possibilitat d'utilitzar-ne més si algú volia donar un toc més personalitzat i especial a la seva pròpia mescla. Com podeu entendre, aquesta iniciativa popular va tenir un èxit aclaparador.

Quan la carbonera es va apagar per sempre, el grup de quatre persones que coordinava el projecte de la ratafia –en Josep Rosdevall, la Fina Busquets, l'Anna Maria Biosca i en Joan Fornells– va traslladar el taller a l'edifici polivalent de Juià. Tot seguit, es van tornar a organitzar les sortides per recollir les plantes al bosc. Uns dies abans de la sortida es marcava l'itinerari, es netejava la zona i s'etiquetaven les plantes in situ, perquè poguessin ser fàcilment reconegudes i recollides per tothom. Era una activitat didàctica que va tenir molt d'èxit.

Atès que era impossible trobar totes les plantes florides i per a tothom el mateix dia, els membres del grup van decidir dedicar-se ells mateixos a recollir-ne totes les requerides. Això implicava dedicar-s'hi des del mes de febrer fins a finals de juny, i es procurava aprofitar el moment de floració de cada espècie per aconseguir el màxim de principis ac-

tius, les virtuts òptimes i l'essència de cada planta.

Durant els cinc mesos que durava aquest procés de recol·lecció, en Josep Rosdevall guardava les plantes a casa seva. M'explica que havia arribat a tenir més de 150 caixes que cada dia treia a l'exterior perquè s'assequessin perfectament. Tot això representava una feina ingent: recollir-les en grans quantitats, treure-les al matí i entrar-les al vespre, sempre pendent de la meteorologia.

**Exposició didàctica.** Amb l'ajuda del grup se separaven les flors, fulles o fruits de les parts que no s'utilitzaven per a la ratafia i, quan estaven seques i preparades, eren exposades al polivalent de Juià, en caixes individuals, etiquetades amb el nom científic i popular de la planta, les seves propietats medicinals i la mesura exacta que calia per elaborar un litre de ratafia. El fet de tenir-les totes presents permetia que el procés fos molt pràctic i pedagògic. També es van recollir i plantar totes les espècies en testos per poder-les ensenyar, juntament amb les parts dessecades, a l'exposició. D'aquesta manera, s'aconseguia que la gent, a més de veure les flors seques a punt de fer la ratafia, també pogués veure la planta viva i reconèixer-la quan anés a bosc a recollir-ne.

El dia del taller, els assistents venien amb les seves garrafes i compra-



Una garrafa i un pot amb les herbes preparades per deixar a sol i serena. FOTO: Josep Rosdevall.



També es van muntar concursos de ratafies –en el primer ja hi participaven trenta ratafies diferents– i, alhora, de pastisseria elaborada amb ratafia. Es donaven receptes de plats que tenien el licor com a ingredient, se’n feien tallers explicatius i didàctics a diversos llocs... Tot plegat, una munió d’activitats centrades en la difusió de coneixements sobre la ratafia i en el fet de socialitzar i gaudir junts.

Amb aquest èxit sense precedents, i sense comptar amb cap ajuda per part de les institucions, cada vegada es feia més difícil coordinar-ho tot i executar les activitats programades per part d’un grup central de només quatre persones. Molta gent s’interessava pel projecte, però la seva presència i col·laboració no tenien continuïtat... Fins que tot va començar a semblar més una obligació feixuga que no pas un divertiment i la quantitat de feina que representava l’esdeveniment va acabar superant l’equip organitzador.



ven l’aniset i les espècies: anís estrellat, cafè, coriandre, canyella, nou moscada... Després, agafaven les nous i les plantes aromàtiques i preparaven la seva pròpia ratafia. Només se’ls cobrava l’aniset i les espècies; les herbes i la feina de recollir-les i assecar-les era de regal –els organitzadors consideraven que això no tenia preu–. En conjunt es mobilitzava un equip de més de 30 persones que col·laborava en les diferents tasques, repartint, explicant i acompanyant. En un taller a Julià es podien fer més de 600 litres de ratafia. Per fer-vos una idea de les proporcions, heu de pensar que, si en un litre hi poden anar 5 flors d’una espècie determinada, per fer-ne 600 litres en calien 3.000.

**Màgia i misteri.** En Josep Rosdevall em parla de la màgia i el misteri dels números a l’hora de fer la ratafia: 45 tipus d’herbes macerades en alcohol, a sol i serena durant 45 dies i envellint 45 dies més. «La ratafia es recull a la pri-

mavera, es macera a l’estiu, reposa a la tardor i es beu a l’hivern», em comenta. Amb els anys es va voler buscar un punt d’originalitat i es van crear ratafies monogràfiques: de murtra (Mirto de Sardenya), de cireres (Ratafia de Croàcia), de camamilla, de poniol... La que va tenir més èxit, l’estrella de la corona, va ser la de mentes. En Josep es va voler especialitzar a col·leccionar mentes –de Turquia, Croàcia, el Marroc, Eslovàquia, les Canàries...–, buscant olors i gustos específics. Les trobava en els seus viatges o per internet. Va ser una cosa inèdita i realment original: una ratafia feta amb dotze espècies diferents de menta. Aquesta ratafia s’ha tastat a diferents llocs del món: a Nova York, Estrasburg, Bolzano...

Encara ara, vuit anys després, hi ha gent que s’acosta a can Josep per preguntar si farà ratafia o si encara té plantes per fer-ne. Molts d’ells fan ratafia a casa, amb la recepta, els coneixements apresos i recordant aquest petit gran projecte que va créixer molt, va fer gaudir molta gent, va deixar una llavor i va col·laborar en la pervivència d’una tradició popular 🍷

A dalt, en Josep Rosdevall, la Fina Busquets i l’Anna Maria Biosca amb la ratafia ja enllestida // FOTO: Josep Bursset. Al detall, la Fina Busquets recol·lectant plantes // FOTO: Josep Rosdevall.



# 15è Premi de Recerca Local

## Jordi Comas

2026

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

Projecte inèdit d'investigació sobre el municipi  
Participació individual o col·lectiva  
Dotació: 4.500 euros  
Termini: 4 de setembre de 2026

# PATRIMONI

ARQUEOLOGIA

**La necròpolis del Pla de l'Horta** 106 **JOAN LLINÀS I POL** [Sils, 1966. Arqueòleg d'Atri Cultura i Patrimoni SLU]

HISTÒRIA

**Afusellat a la postguerra** 108 **JOSEP CLARA** [Girona, 1949. Historiador]

ART

**El nou vitrall de Masó a Verges** 110 **SALVADOR VEGA** [Verges, 1964. Historiador]

MÚSICA

**Schubert entre les alzines** 112 **JOSEP PUJOL COLL** [Vilobí d'Onyar, 1964. Musicòleg i professor de l'ESMUC]

LLENGUA

**Anar a l'hort** 114 **ROSER CARLES COLOM** [Fonteta, 1961. Filòloga]  
**XON SÀBAT MIR** [Caldes de Malavella, 1961. Filòloga]

VELLES BOTIGUES

**Els Sotelo: 130 anys fent anar la mola** 116 **TERESA BONAL** [Palafrugell, 1959. Filòloga].  
**NURI SÀBAT** [Palafrugell, 1959. Filòloga]



En Joan Mias afegint les múrgoles a la cassola del pollastre // FOTO: Josep M. Fusté.

GASTRONOMIA

**Pollastre de pagès amb múrgoles** 118 **SALVADOR GARCIA-ARBÓS** [Besalú, 1962. Periodista]

FAUNA

**Les rapinyaires nocturnes** 120 **JAUME RAMOT** [Castell d'Aro, 1967. Ornitòleg i il·lustrador]

FLORA

**Caps blancs, ravenisses i mostasses** 122 **NÚRIA TERRIS** [Cassà de la Selva, 1959. Química]  
**XAVIER VIÑAS** [Cassà de la Selva, 1959. Botànic]

# La necròpolis del Pla de l'Horta

FORMADA PER 58 TOMBES, VA SER DESCOBERTA A TOCAR DE LA VIL·LA ROMANA EN UNES EXCAVACIONS REALITZADES ENTRE 2004 I 2006 EN AQUESTA ZONA DE SARRIÀ DE TER

Joan Llinàs i Pol > TEXT I FOTOGRAFIA

Entre els anys 2004 i 2006, en unes excavacions a la zona del Pla de l'Horta de Sarrià de Ter (Gironès), a tocar de la vil·la romana del mateix nom, es va descobrir una necròpolis. Les primeres tombes trobades eren de *tegulae* (teules planes) i algunes tenien atuells de ceràmica com a aixovar. Distribuïdes entorn de les restes d'un monument funerari molt enrunat, es van relacionar amb la mateixa vil·la.

Però a mesura que avançava l'excavació aparegueren tombes diferents. Eren fosses simples o només emmarcades amb pedres, i els objectes que contenien –quan n'hi havia– no eren de ceràmica, sinó de bronze o de ferro, propis de la cultura visigòtica.

Al final dels treballs –que foren coordinats per qui subscriu–, d'un total de 79 enterraments, només 21 eren romans, mentre que els 58 restants eren visigòtics i pertanyien a un cementiri clarament diferenciat.

## 58 enterraments visigòtics.

De les 58 tombes visigòtiques, orientades d'est a oest, 30 eren fosses simples, 10 estaven delimitades amb pedres, 16 eren caixes de lloses i, finalment, hi havia un sarcòfag de pedra i una caixa de *tegulae*.

La major part pertanyien a difunts adults, menys 13, que eren infantils. L'estudi realitzat sobre 16 dels esquelets va revelar que havien mort a edats diverses, des d'infants de 4 a 6 anys fins a un cas d'edat avançada, passant per adults joves i de mitjana edat. En els casos en què es va poder definir el sexe, 8 eren masculins i 4 femenins, i tots estaven dipositats en decúbit supí, excepte un que fou trobat de costat.

En 31 de les inhumacions es van trobar objectes

d'ornamentació personal. En la major part dels casos hi havia una sola peça, generalment una sivella, que servia per lligar un cinturó o una corretja que subjectava la roba amb la qual es vestia el difunt. En tres casos, aquesta sivella anava acompanyada de petits aplics que formaven part de la corretja. En 9 casos hi havia una segona sivella i en un altre una fíbula. En quatre enterraments hi van aparèixer també botons de bronze.

La major part de les sivelles i aplics eren de bronze fos i de tipologia escutiforme (en forma de petit escut). Hi havia tres sivelles diferents, de placa rígida, i també era de bronze fos una de les tres fíbules trobades, un interessant exemplar decorat amb apèndixs en forma de cap d'àliga. A banda, alguns enterraments proporcionaren ganivets i dagues de ferro, i també denes de collaret de pasta de vidre. Tots aquests objectes eren propis de la vestimenta visigoda i de tradició germànica.

## Comunitat visigoda a Catalunya.

Totes les dades obtingudes a les excavacions van permetre situar aquest cementiri entre finals del segle V i finals del VI. Els enterraments més antics eren tombes en fossa i estaven ubicats al sud i a tocar de la necròpolis romana. Després, a mesura que el cementiri creixia, es va anar estenent cap a l'est, paral·lelament a la generalització de les tombes en cista.

El més destacable d'aquest cementiri és que es tracta de l'única gran necròpolis visigoda del segle VI que es



Un dels enterraments visigòtics en cista apareguts al Pla de l'Horta (enterrament 37).

## Un enterrament extraordinari

coneix a la façana mediterrània de la península Ibèrica. Les seves característiques són idèntiques a les que es troben en els cementiris visigòtics localitzats a Castella, on està ben documentat que s'hi instal·là un important contingent de població visigoda. Per tant, la troballa de Sarrià de Ter revelava l'existència, poc habitual a Catalunya, d'una comunitat d'origen visigòtic i de confessió arriana, diferenciada de la majoria de la població, que era romana i catòlica.

On vivia aquesta comunitat i per què s'instal·là al Pla de l'Horta? La resposta es va trobar a partir de l'anàlisi del context històric i geogràfic del jaciment. Després de la desaparició de l'imperi romà d'occident, a finals del segle V, l'actuació dels nous dominadors visigòtics a l'actual Catalunya es va centrar només en el control de les ciutats i de les principals vies de comunicació. Durant bona part del segle VI, el centre neuràlgic del regne visigòtic, que s'estenia per quasi tota Hispània i pel sud de la Gàl·lia fins a Nimes, fou sobretot la zona que s'estenia a banda i banda dels Pirineus orientals.

Aleshores, la Via Augusta entre Barcelona i Narbona es va convertir en el cordó umbilical del nou regne, i un dels trams estratègics d'aquest camí era el que estava controlat al sud per la ciutat de *Gerunda* i al nord pel Congost del Ter i la muntanya de Sant Julià de Ramis. Al mig d'aquest tram s'esteni en els camps fèrtils de l'antiga vil·la romana del Pla de l'Horta, a només 500 metres del gran pont de pedra per on la Via Augusta travessava el curs del Ter, el que segles més tard seria conegut amb el nom de Pont Major. No és estrany que els visigots, davant de la necessitat de controlar aquesta zona, es fixessin en un entorn

A dalt, fermall de cinturó de l'enterrament 54. Al detall, fíbula de bronze amb apèndixs en forma de cap d'àliga (enterrament 17).



**L'enterrament 54, pertanyent a una dona adulta, va proporcionar un aixovar molt ric i variat, i alguns dels objectes que s'hi van recuperar són únics ara per ara a Catalunya. En destaquen, sobretot, dues peces de gran qualitat i que es van poder datar d'una manera bastant precisa entre els darrers anys del segle V i les primeres dècades del segle VI.**

**En primer lloc, un gran fermall de cinturó de sivella ovalada amb agulla i placa rectangular decorada amb incrustacions acolorides de pasta de vidre i recoberta d'una fina capa d'or, que podrem admirar si visitem la seu del Museu d'Arqueologia de Catalunya a Girona. En segon lloc, una fíbula de mida gran, amb plaques i arc de plata i decorada amb un mosaic de pasta de vidre.**

**A banda d'aquests objectes principals, l'enterrament contenia altres elements, com una sivella de ferro ovalada amb niellat de plata decorada amb ratlletes platejades i una pua que reproduïa el cap d'una serp, una agulla molt fina de bronze amb l'extrem acabat en un garfi que s'interpretà com una arracada, diverses denes de collaret de pasta de vidre i un penjoll del mateix material. Tot plegat, un conjunt realment extraordinari.**

com aquest per explotar-ne i aprofitar-ne els abundants recursos de què disposava i, de passada, instal·lar-hi el seu cementiri.

Havia de ser un cementiri propi, exclusiu, ja que els visigots eren de confessió arriana, diferent de la catòlica majoritària. Que el funcionament de la necròpolis només durés cent anys és fàcil d'explicar, perquè

a finals del segle VI els visigots es van convertir al catolicisme, i les dues comunitats es van començar a unificar i a compartir els cementiris.

Finalment, una darrera apreciació. La presència visigoda entre la ciutat de Girona i el congost del Ter, evidenciada tan clarament al Pla de l'Horta, havia de deixar altres testimonis, i hem de dir que les troballes arqueològiques ho han certificat. Ho veurem en el nostre pròxim article en aquesta mateixa revista.



# El nou vitrall de Masó a Verges

IDEAT FA CENT ANYS PEL PRESTIGIÓS ARQUITECTE NOUCENTISTA GIRONÍ, HA ESTAT REALITZAT PEL TALLER CAN PINYONAIRE DE GIRONA I LLUEIX A L'ESGLÉSIA PARROQUIAL

Salvador Vega > TEXT / Pau Vilanova Gallart > FOTOGRAFIA

Ha hagut de transcórrer tot un segle, just i clavat, però avui ja és possible contemplar com els rajos de sol que penetren a l'església de Verges pel finestral del costat de l'epístola, són transformats en una delicada llum que matisa l'espai a través de la figura d'un sant Pere. Masó ho havia projectat així, però mai, fins ara, no s'havia pogut materialitzar.

Entre els anys 1924 i 1925, Rafael Masó va dissenyar i dirigir les obres de remodelació de l'interior de l'església de Verges. Va ser un treball encaminat, per una banda –ell mateix ho va deixar inscrit amb lletres



daurades sobre l'arc d'una capella— a la «curosa restauració de l'obra assenyada dels vells» i, per l'altra, a realitzar una «obra nova d'enderroc i transformança». La intervenció de Masó va estar, doncs, inspirada en aquest doble principi: conservar allò antic i alhora posar al dia tot el conjunt i dotar-lo d'unitat arquitectònica i coherència estètica. I ho va fer d'una forma magistral; seguint els postulats del noucentisme, que defuig la vistositat, les estridències i els recargolaments, en benefici de l'ordre, la pulcritud, l'equilibri i la claredat. Masó va saber donar a la seva intervenció una radical profunditat, executada, però, amb una discreció tan perfecta que moltes de les genialitats de l'arquitecte passen desapercebudes a l'ull distret del visitant badoc.

Més enllà dels canvis estructurals –voltes, arcs, columnes, paviments, obertures...– cal observar amb els sentits ben despertats per copsar meravelles com la delicadesa d'aquells esquel·lerincs que sembla que volen omplir les nostres orelles d'un repic espurnejant, o el perfum vaporós d'aquell encens que un àngel alat escampa per la nau del temple, o fins i tot l'esguard amenaçador d'aquell

drac que ens acara a l'abisme infernal. No parlem ja de la que sens dubte és una obra mestra de Masó: el vitrall de la rosassa, dedicat a la Trinitat, que és l'únic dels tres vitralls que Masó havia previst per a aquest temple que va ser realitzat en vida seva.

**Un cartró i l'atzar.** Certament, la intervenció que Rafael Masó va dur a terme a l'església de Verges presenta una magnitud i una qualitat que encara no han estat degudament ni suficient ponderades. Així les coses, es dona el cas que l'any 2022 la Fundació Rafael Masó organitzà una exposició que, comissariada per la doctora Núria Gil Farré i amb el títol *Una llum noucentista: els vitralls de Masó*, oferia un recorregut per l'extensa obra vitrallística de Masó, qui, per cert, era un gran coneixedor d'aquesta tècnica artística d'arrels medievals. Una de les peces exposades era el disseny perfectament acabat i detallat –el cartó, com se'n diu en l'argot vitral·laire– del sant Pere que s'havia d'instalar a Verges. El 'dibuix' per si mateix ja constitueix tota una obra d'art. Amida 210 x 69 cm, que són exactament les mateixes dimensions del finestral on havia de ser col·locat.

La peça havia estat custodiada durant molts anys per una neta de l'arquitecte, Nausica Masó, qui en el seu dia va tenir la generositat i l'encert de cedir-la per a l'exposició. Sense aquest 'senzill' pas, mai hauríem tingut coneixement de la peça, ni mai ens hauríem embarcat en l'apassionant aventura de convertir

Esgrafiat amb la figura del drac, que evoca els monstres de l'abisme. Al detall, clau de volta decorada amb estels, flors de lis i esquel·lerincs.



en realitat aquell projecte. El dia 29 de juny de 2025, justament la diada de Sant Pere, i precisament cent anys després d’haver estat dissenyat, el vitrall va ser inaugurat, instal·lat ja al mateix lloc on l’arquitecte havia previst. Des de Verges, es retia així acte d’homenatge i reconeixement a la figura i l’obra d’un dels arquitectes més rellevants del nostre país. Era la culminació de molts mesos de treball coordinat entre la Fundació Masó, la parròquia i l’Ajuntament de Verges, el bisbat de Girona i el taller de Can Pinyonaire.

Gràcies a aquesta suma de voluntats i a les aportacions anònimes de la ciutadania, conjuntament amb la col·laboració desinteressada de diverses empreses i entitats, va ser possible arribar a bon port. El vitrall de sant Pere de l’església de Verges constitueix, en aquest sentit, un mèrit col·lectiu i alhora anònim, una expressió de la força de la ciutadania treballant, mai millor dit, per amor a l’art, amb l’objectiu de dignificar el patrimoni, la història i la identitat del país.

**Llum, vidre i símbols.** La composició del vitrall de sant Pere és una magnífica mostra de la manera acurada amb què Masó encarava els seus projectes. Tot delata una intensa tasca prèvia de documentació i informació detallada sobre el tema a tractar. Calia, després, tenir l’habilitat de conjugar-ho i sintetitzar-ho. Tot està pensat i respon a un sentit, a un ordre, a una intenció. En aquest cas, la peculiar disposició de la figura del sant s’inspira, com amb gran perspicàcia ha identificat Cla-



ra Silvestre, en models medievals francesos. El text del filacteri, «Solzament Jesús té mots de vida eterna», prové de l’evangeli de Joan (6: 68) i correspon als mots pronunciats pel mateix Pere en

un moment en què fins i tot els apòstols dubtaven de si continuar seguint Jesús. A la mà dreta, Pere sosté el seu atribut per antonomàsia, la clau que obre les portes del paradís etern. A la banda esquerra, una espasa i una orella evocuen aquell moment de la presa de Jesús a l’hort de Getsemaní, quan Pere etzibà una coltellada a Malcus, el criat del gran sacerdot, i li llevà l’orella dreta. Més avall, unes muralles coronades per la llegenda ‘Roma’, fan referència a la ciutat eterna i a aquella primera pedra (Pere) sobre la qual Jesús va voler edificar la seva Església. Més avall, les aigües del mar i una barca amb la xarxa plena de peixos, evocuen aquell Pere pescador de peixos, però també d’ànimes. A la part inferior dreta, un gall que canta dona compliment a les paraules que Jesús, poc abans de ser pres, va adreçar a Pere: «abans no canti el gall, m’hauràs negat tres vegades». Finalment, a la part inferior esquerra del vitrall, hi trobem el mot llatí *caritas*, la caritat, que no es refereix a l’almoïna, sinó a l’amor, cars amics, amor a Déu i al proïsme.

Consideracions religioses i ideològiques a banda, aquest vitrall constitueix, per la seva concepció, complexitat tècnica, subtilesa del dibuix –fixeu-vos en els replecs de les robes del sant o en el detall dels peixos atrapats dins la xarxa–, profusió d’elements iconogràfics, equilibri de la composició, coherència del discurs, etc.; una obra d’art admirable. I tot plegat expressat a través del vidre acolorit i la sempre canviant llum natural. Senzillament: fascinant!, majúscul! 🍷

El vitrall de sant Pere emplaçat a la seva ubicació definitiva; disseny de Rafael Masó (1925) i realització del taller Can Pinyonaire (2025).



ROIG, Jean. Forns de L'Independant.  
INSPAI. Diputació de Girona.



1976

2026

Cinquanta anys del Patronat de Turisme  
Costa Brava Girona

# Millorar, innovar i avançar

Ja fa cinquanta anys que la Diputació de Girona, a través del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, treballa per a la promoció i la difusió exterior dels recursos naturals, socials i culturals de les comarques gironines.

I ara, més que mai, vetlla per un turisme basat en l'autenticitat, en la mobilitat sostenible i en els recursos de proximitat, que respecti el medi ambient i que beneficï tant els residents com els visitants.



Costa Brava  
Pirineu de Girona  
Diputació de Girona



Diputació de Girona



Arxiu PTCBG. Batista Sans.