

Libret

a Morera de Montsant / Scala Dei



Settembre 2017



- TOT TIPUS DE SERVEI PER AL SEU AUTOMÒBIL
- VENDA DE VEHICLES NOUS I SEMINOUS
- XAPA I PINTURA
- REPARACIÓ I VENDA
- TRACTORS I MAQUINÀRIA AGRÍCOLA
- VEHICLE DE CORTESIA



SAHARA 4X4

TOT EN ACCESSORIS I
TUNING PER EL 4X4

POL. IND.

LES SORTS PARC. 14,
ALFORJA



977 81 65 12

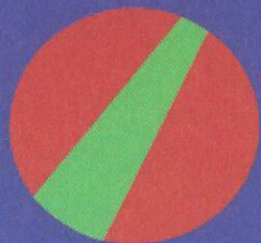
POL. IND. LES SORTS PARC. 14, 43365 ALFORJA
www.jordicars.com • taller@jordicars.com

648 85 72 27

www.sahara4x4.com
alforja@sahara4x4.com

EINES,
MAQUINÀRIA I ARTICLES VARIS
PER A L'AGRICULTURA,
LA CONSTRUCCIÓ I LA LLAR

C. Menta, 3-5 baixos
(al costat dels Mossos d'Esquadra)
43202 REUS • Tel. **977 311 380**
vilamaq@gmail.com



VILÀ

Pòrtic

És un vespre d'estiu, corre una mica l'aire i les "xixarres" sembla que també vulguin dir la seva. I jo, asseguda en un pedrís de la plaça de Scala Dei, escric el meu primer pòrtic.

Sembla mentida, però ja han passat dos anys des de que vam entrar a l'equip de govern... Miro enrere i hem fet molta feina, però miro endavant i sé que encara en queda més per fer, però també sé que no estic sola, tinc el millor equip que podria tenir, i és que amb elles, tot és més fàcil. Però també vull agrair a vosaltres, veïns i veïnes, la implicació i col·laboració en cada acte que fem, la vostra comprensió en cada pas que donem i les vostres aportacions o idees que tant ens agrada que ens feu arribar. De veritat, gràcies!

Està sent un any intens, a l'ajuntament estem finalitzant actuacions iniciades des de fa uns anys, projectes que encara que no es vegi, porten feina, molta feina. I actuacions que es veuen una mica més: hem apedaçat en la mesura del possible el "camí/carretera" de la Morera de Montsant a Scala Dei, una de les nostres grans batalles; els veïns i els milers de turistes que anualment visiten a Scala Dei, ara tenen un lloc on aparcar i hem desembossat el poble; i a la Morera, aviat estarà enllestit el refugi que donarà la benvinguda als caminants que pugen a Montsant. Tanmateix, políticament parlant, també és un any clau pels catalans ja que, democràticament, aviat decidirem quin és el futur de Catalunya entre tots.

I ara, si em permeteu, m'agradaria recordar aquelles persones que ens han deixat al llarg d'aquests mesos, i en particular, recordar-te a tu, Neus. T'hem perdut en el nostre dia a dia de feina i com a peça clau d'un Parc Natural que encara et plora, igual que nosaltres. Des de l'Ajuntament et volem agrair els anys que vas estar treballant pel poble (1995-2003). Estic segura que tots vosaltres ens cuideu des de les parets majestuoses del nostre Montsant. Alhora, vull donar la benvinguda als nounats d'enguany que es faran grans pels carrers dels nostres pobles, on es pelaran els genolls i on segur, construïran cabanes invencibles!

I per acabar, dir-vos que s'acosten les Festes Majors, dies de balls, de vermouths, de concursos, de jocs infantils, d'excursions... dies de fer poble, de sumar esforços i de compartir. I per això, aprofito per donar la benvinguda a la nova comissió de festes de la Morera de Montsant que puja amb moltes ganes i força i per acomiadar-me dels que surten d'ella, a vosaltres joves, que heu dedicat desinteressadament el vostre temps i el vostre esforç sempre des de la voluntat de tirar endavant les Festes Majors durant tots aquests anys... gràcies, moltes gràcies!

Així que espero i desitjo que en gaudim un any més!

Meritxell Martorell Porqueres

Alcaldeessa de La Morera de Montsant i Scala Dei.

Juliol 2017

FONDA El Recó

Fundada el 1794

Plaça de la Vila, 10
Tel. i Fax 977 82 10 32
43360 CORNUDELLA
www.fondaelreco.com

CASA ESTIVILL

Allotjament Rural

Casa pairal S.XIX

Capacitat
11 places

Plaça de la Vila, 15
Tel. i Fax 977 82 10 32
43360 CORNUDELLA
www.casaestivill.com

la morera

RESTAURANT

**Cuina Casolana
amb productes de proximitat**

**Menú Cap de Setmana
Amplia carta (amanides,
carns a la brasa, torrades)
Carta de vins**

Carrer de la Bassa, 10
43361 La Morera de Montsant
T. 667 442 904
restaurantlamorera@gmail.com

l'unic

BAR · RESTAURANT

**Tapes
Entrepans
Entrepans de pa de vidre
Torrades**

Carrer de la Font, 7
43361 La Morera de Montsant
T. 667 442 904
barlunic@gmail.com

Actuar des de l'amor

Molt estimats veïns i feligresos de la Parròquia de la Nativitat de la Mare de Déu de La Morera de Montsant.

En arribar la Festa Major d'aquest any 2017, tinc l'oportunitat de poder dirigir-vos unes reflexions en veu alta :

Actuar des de l'amor

La justícia és un terme molt ampli, ja que no són iguals els sistemes de justícia en els diferents països del nostre món, podem anar un pas enrere i buscar a la Declaració Universal dels Drets Humans la base per actuar, però en tots els llocs del món no són acceptats aquests drets, perquè suposa respectar l'ésser humà independentment de les condicions, respectar pel simple fet de ser una persona, buscar l'equitat que no és el mateix que igualtat, ja que cada persona és diferent i per tant necessita diferents coses i l'important és aconseguir que tots visquem d'una manera digna.

La justícia està feta com els antivirus, per defensar una cosa que ja existeix, que perjudica i que s'ha d'estar atent perquè no arribi a produir molt de mal. Però de vegades fa la sensació que l'antivirus es crea prèviament a crear el virus, que la justícia es fa abans de crear allò que perjudicarà, però només a uns quants, perquè aquesta justícia no s'aplica de la mateixa manera per a tots, uns tenen més beneficis (de la justícia) que altres.

Si actuéssim des d'un mateix principi, el respecte, l'amor, seríem capaços de regir-nos per una mateixa llei, perquè aquesta veuria la forma d'ajudar l'altre, de cercar el seu benestar, no buscar com seguir "triturant" algú i convertir-lo després en culpable dels mals de "la gent de bé".

Quina llei busquem? A qui demanem responsabilitats de les nostres situacions personals? A qui culpem del mal que afecta la nostra societat? Busquem el bé per a tots o només per a nosaltres?

Exemple i Educació

Tractar diàriament amb infants i les seves famílies t'ensenya a mirar de no jutjar, no emetre un judici del que observes a primera vista, de no qualificar les actuacions, perquè les realitats no s'entenen fins que no es veuen des del conjunt, fins que no escoltes els diferents punts de vista, fins que no descobreixes les realitats que estan darrere de petites actuacions.

Fa temps vaig veure un vídeo a internet en què es feia entendre que l'exemple que donem als que vénen darrere és el que serveix de guia en el camí de la vida, un adult no li pot prohibir a un adolescent que faci una cosa quan l'adolescent està veient com l'adult ho fa de forma continuada, perquè no ho entendreà.

L'adolescència és una part de la vida que oblidem en el moment en què passem a ser joves, la gent gran fem afirmacions com si nosaltres haguéssim tingut convalidada aquesta assignatura i no l'haguéssim passat, però no oblidem que tot el que nosaltres fem serveix d'exemple per als que vénen darrera, per tant, la nostra manera d'actuar ha de ser sempre de respecte..., això és el que veuran.

Com actuo en la meua vida? Exigeixo als altres el que jo no faig? Demano als altres que canviïn les seves actituds i mantinc jo les meves?

BONA FESTA MAJOR

Us estima.

Mn. Miquel Castillejo

Editorial

Benvinguts al Llibret de Festa Major de la Morera de Montsant i Scala Dei de 2017!

El 2017 és l'Any Internacional del Turisme Sostenible per al Desenvolupament, i coincideix que la nostra comarca del Priorat ha obtingut la Carta Europea de Turisme Sostenible a instàncies del Parc Natural de la Serra de Montsant. *"Turisme sostenible en àrees protegides d'Europa ofereix una experiència de qualitat significatiu, salvaguarda els valors naturals i culturals, suporta els mitjans de vida locals i la qualitat de vida i és econòmicament viable."* (www.europarc.org)

Volem destacar la part que diu que ha de beneficiar la zona i la gent que hi vivim: que porti llocs de treball per als veïns i negoci per a les empreses locals, però sense perjudicar la qualitat de vida al municipi, o les activitats actuals dels seus habitants. Aquest model de turisme ha de donar vida al poble, però (sobretot) sense arribar a la massificació de Salou o de Siurana. Mentre escrivim aquestes ratlles, ja han començat les obres de reforma de l'antic ajuntament per instal·lar-hi el refugi de la FEEC, que esperem que sigui un exemple de turisme sostenible, en tots els sentits.

Veureu que el Llibret d'aquest any segueix en la línia del de l'any passat, amb apartats sobre la història, l'entorn i les persones de la Morera i Scala Dei, a més dels programes de les Festes Majors dels dos nuclis que formen el nostre municipi. Com cada any, agraïm totes les aportacions - econòmiques i de continguts -, us recordem que el grup de redacció és obert, que nous membres sempre seran benvinguts. I sobretot, animem a tots els veïnes i veïnes a participar en les festes, i a passar-s'ho bé: així fem poble.

I parlant de fer poble, si tot va bé i si el poble català així ho decideix, molt aviat ens tocarà afrontar un futur diferent i prometedor, i començar a construir una República Catalana. Esperem que a la propera editorial en puguem parlar. Recordem que, en la consulta de 2014, el "sí-sí" va guanyar per una majoria aclaparadora al municipi.

Crèdits:

Portada: Carola Ribas – KLAXON – klaxonbarcelona.com

Grup de redacció: Joan Ferran, Natàlia Garcia, Claustre Grau, Mike Holt, Joan de Salas, Susanne Schmelzer

Col·laboració: Maria del Carme Roig

Maquetació i impressió: Arts Gràfiques Octavi S.A.

Imprès amb paper ecològic

Edició: Ajuntament de La Morera de Montsant

Dipòsit legal: T-1119/2017



Continguts 2017

Pòrtic	3
Salutació del Rector	5
Editorial i continguts	6

L'entorn:

L'esperitualitat i la conservació de la qualitat acústica i lumínica ..	9
A la recerca de la Cingla Closa	15
Volem lo riu Siurana viu	21
Productes ecològics i de proximitat	25
Rehabilitació ambiental al Riuet d'Escaladei	29

El passat:

Alguns conflictes judicials relacionats amb la Morera	31
Les cooperatives com a institucions generadores i difusores de cultura	35
El projecte de construcció de les escoles de la Morera de Montsant 1896-1898	43
Programes de les Festes Majors	52
Gent de la Morera de Montsant a començaments del segle XIX ..	55

Notícia de les associacions:

Refugi de la FEEC a la Morera de Montsant	61
---	----

Persones:

Néts que parlen amb el avis: Maruja Holgado	69
Entrevista a David García Arnavat, cerveser artesanal	73
Pares i mares que parlen dels fills	75
Morenecs i morenques	79
En el record	85

Calaix de sastre:

Receptes	91
Vins	95

Il·lustracions gràfiques de la nostra història 97 |

Col·laboracions econòmiques	102
-----------------------------------	-----





Rambla la Cartoixa, 9
43379 – Scala Dei (Priorat)
herbarium.scaladei@gmail.com
www.herbarium-scaladei.com

Laboratori i botiga on hi
trobareu productes
d'elaboració pròpia i ecològics
com Cosmètica, Ungüents
terapèutics, Extractes de
plantes, Tintures medicinals,
també tenim plantes
medicinals i fem atenció
personalitzada...



TAXI

Des de Tarragona, et portem on vulguis.

Taxi nº 62

Judit Sabater. Tarragona

633 320 678

650 226 088

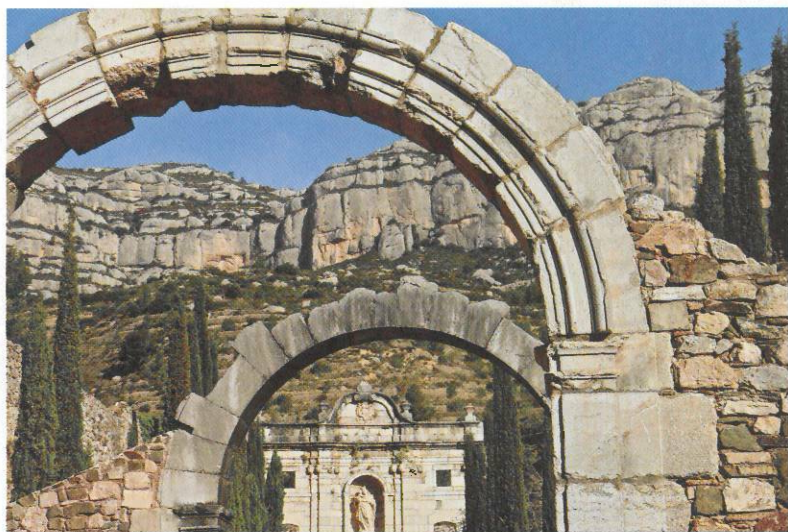


L'espiritualitat i la conservació de la qualitat acústica i lumínica:

Un exemple de gestió integrada al Parc Natural de Montsant

Tothom pot reconèixer que fer una passejada per Montsant a la tardor, pujar a la Serra Major amb el fred de l'hivern, fer bivac en una balma a l'estiu o simplement visitar l'ermita de la Foia un capvespre de primavera, el pot fer connectar-se al Montsant més íntim i espiritual. Dit d'una altra manera, el paisatge de Montsant integra intrínsecament una sèrie de valors intangibles com ara la bellesa, la tranquil·litat, el silenci, la contemplació de la natura... que poden manifestar-se de manera material – en un cim, una pedra, un edifici, un topònim... – o bé immaterial. Són, en definitiva, valors que formen part del que coneixem com a patrimoni cultural immaterial, i que en el cas de la serra de Montsant cal associar, sens dubte, a la càrrega espiritual de la muntanya.

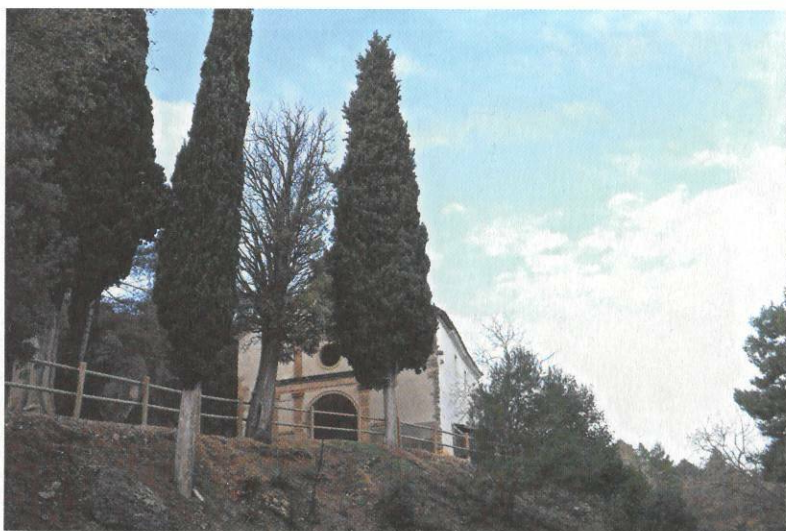
El propi topònim *Mont-sant* ens remet a aquest caire d'espiritualitat que envolta la muntanya abans de la conquesta cristiana. El seu origen etimològic ens situa a quan la serra de Montsant es coneixia com a "muntanyes d'Albarca". Segons el filòleg Joan Coromines, Albarca procedeix de l'àrab *bāraka* i significa 'benedicció'; per tant, les 'muntanyes d'Albarca' seria la traducció de *gābal al-barka*, és a dir 'muntanya de benedicció o beneïda', i per tant, Montsant és la traducció al llatí del nom àrab 'muntanya beneïda' per *monte sancto*. També la tradició llegendària recull algunes narracions



Cartoixa d'Escaladei (© Arxiu PNMON/Judit Sabater)

que ens remeten a aquesta època per situar els orígens de la vida eremítica a Montsant. Sigui a partir de la història o la llegenda, el fet rellevant, però, és que durant l'època sarraïna Montsant ja era considerat un lloc sacre, i per tant, a l'arribada dels cartoixans i posterior fundació de la cartoixa d'Escaladei, el 1194, Montsant ja havia esdevingut la muntanya santa de la Catalunya Nova.

Aquesta espiritualitat s'ha mantingut al llarg dels segles fins avui en dia, i de fet, aquest és un dels valors més singulars del propi Parc Natural de Montsant, que ja en la seva declaració l'any 2002 va recollir la conservació d'aquests valors culturals, juntament amb els valors geològics, biològics i paisatgístics de l'espai tot respectant el desenvolupament sostenible dels seus aprofitaments. Per això, des de l'àmbit de la gestió i la planificació del Parc sempre s'ha intentat aplicar una gestió integrada tant de patrimoni natural com cultural de Montsant i dels municipis que l'envolten. Aquest objectiu estratègic del Parc fa un pas endavant quan l'any 2008 s'aproven les recomanacions de la Iniciativa DELOS impulsada per la UICN (màxim òrgan internacional de conservació de la natura) per part de la Junta Rectora del Parc, la qual cosa va significar un reconeixement sobre com aquests valors culturals i espirituals de Montsant són positius per a la conservació de la natura. Per tant, la iniciativa promou un retorn al concepte espiritual de la muntanya des d'un context actual alhora que proposa aprofundir en l'estudi sobre el fenomen eremític a Montsant, el desenvolupament de programes educatius basats en els valors associats a la vida de l'anacoreta



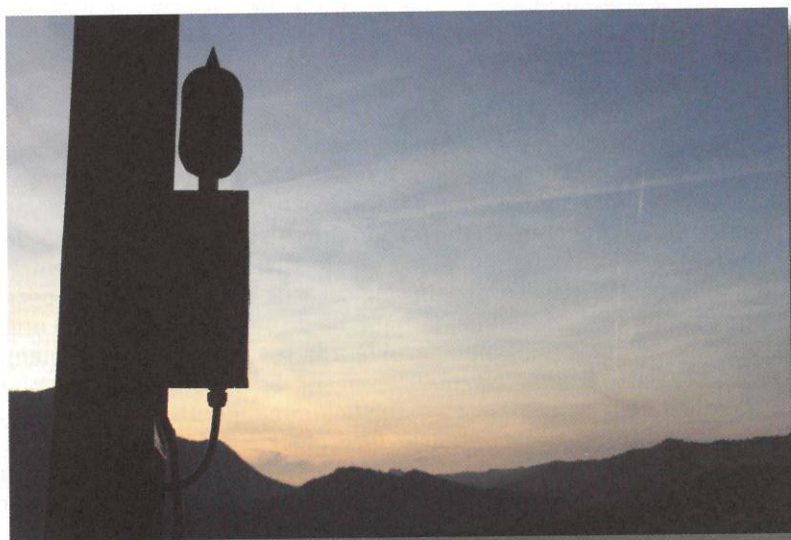
Ermita de Santa Magdalena d'Ulldemolins. En el passat, antic eremitori de Montsant. (© Arxiu PNMON/Judit Sabater)

que viu en harmonia amb la natura, l'establiment de zones d'alta protecció atès l'alt valor espiritual, el treball comú amb el conjunt monumental de la Cartoixa d'Escaladei, la recuperació de la vida eremítica i la potenciació de l'espiritualitat laica, entre d'altres.

Una de les recomanacions DELOS era la zonificació del Parc en base aquests valors espirituals, i a partir d'identificar el binomi silenci-tranquil·litat com un dels valors més singular, diferenciador i un actiu d'atracció d'aquest espai natural protegit. La tranquil·litat però, és un concepte excessivament subjectiu i per cartografiar-la es va establir una metodologia que partia d'identificar els principals actors pertorbadors de la tranquil·litat i objectivar-los.

El resultat va ser l'elaboració d'un mapa de la tranquil·litat que està inclòs en la proposta de Pla Especial del Parc –el document que ha de regular els usos i activitats del Parc compatibles amb la conservació– (en fase de tramitació actualment). Sens dubte, la preservació de determinats indrets de la muntanya com a espais "sagrats" i "de tranquil·litat absoluta" en nom de determinades espècies o elements culturals, com potenciar-ne d'altres que siguin un recurs d'interpretació excel·lent per a conèixer el paisatge de Montsant, afavoriria dita conservació i compatibilització.

En aquest mateix sentit, a partir de 2015 l'equip de gestió del Parc ha treballat conjuntament amb la Direcció General de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic del Departament de Territori i Sostenibilitat en un pla específic de mesures per garantir la conservació de la qualitat acústica i lumínica de la



Sonòmetre utilitzat durant l'estudi ZEPQA (© Arxiu PNMON)

zona. Dos aspectes de la qualitat ambiental que es relacionen directament amb la preservació de la tranquil·litat. Aquest pla respon a la declaració del Parc Natural de Montsant i la seva àrea d'influència com a Zona d'Especial Protecció de la Qualitat Acústica (ZEPQA) i Punt de Referència lumínica.

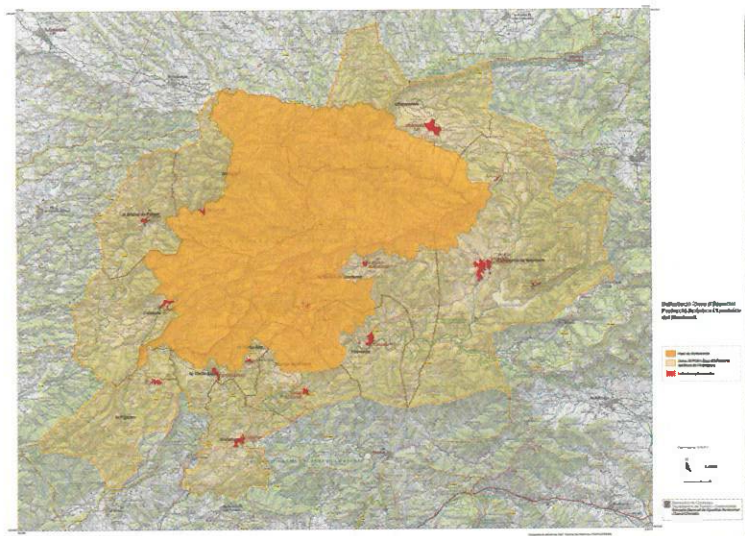
Es tracta, d'una banda, d'establir les àrees de l'espai natural protegit i l'àrea d'influència que per les seves característiques es considera convenient conservar una qualitat acústica d'interès especial; i de l'altra, definir els punt de referència que són llocs d'especial valor astronòmic-natural i que requereixen ser zona de màxima protecció de la contaminació lumínica.

El resultat doncs, és un mapa on es delimita una zona d'especial protecció acústica i lumínica, el més gran possible, on es redueixin les emissions acústiques i lumíniques de les activitats antropogèniques que s'hi desenvolupen. Amb aquest objectiu s'han sumat al projecte 12 municipis de l'entorn del Parc Natural: La Bisbal de Falset, Cabacés, Cornudella de Montsant, La Figuera, Gratallops, Margalef, La Morera de Montsant, Poboleda, Torroja del Priorat, Ulldemolins, La Vilella alta i la Vilella Baixa.

Aquest pla s'acompanya d'una sèrie de mesures que pretenen garantir la conservació de la qualitat ambiental detectada a la zona, evitant futurs impactes i preveient mesures correctores relatives a la contaminació acústica i lumínica derivada de l'activitat humana; sensibilitzar la població local i el públic visitant en el respecte vers el paisatge de Montsant i el patrimoni tant material com immaterial que el singularitza; i crear noves oportunitats de desenvolupament local mitjançant la valorització de tota l'àrea contemplada en el Pla com a zona tranquil·la i de qualitat del cel nocturn.

De fet, les primeres conclusions de la metodologia aplicada durant el 2016 al pobles citats recomanen clarament l'aplicació d'aquestes mesures per tal de preservar alguns indrets amb excel·lents condicions de cel fosc, que una vegada aplicats els programes de millora, podrien optar a les certificacions de qualitat del cel nocturn existents a nivell internacional. Recordem que la Declaració Mundial en Defensa del Cel Nocturn i el Dret a Observar les Estrelles de 2007, coneguda internacionalment com la Declaració de La Palma o Declaració Starlight avalada per la UNESCO, estableix entre els seus principis bàsics que el dret a un cel nocturn no contaminat que permeti gaudir de la contemplació del firmament, ha de ser considerat com un dret inalienable de la Humanitat, equiparable a la resta dels drets ambientals, socials i culturals. I estableix que les reserves naturals que combinen valors excepcionals naturals o paisatgístics dependents de la qualitat del cel nocturn, estan cridats a integrar la protecció dels cels nets com un factor clau que reforça la seva funció de conservació de la naturalesa. Zones com la serra del Montsec ja gaudeixen d'aquesta certificació i voldríem que Montsant s'hi sumés.

Evidentment, un dels àmbits que s'hi vincula en aquest sentit, tot afavorint un desenvolupament sostenible del territori és el turisme. Des del 2014, el Parc Natural de Montsant ha treballat per aconseguir la Carta Europea de



Mapa de la Zona d'Especial Protecció Acústica i Lumínica de Montsant.
(©DG de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic – TES)

Turisme Sostenible del Priorat, la qual va obtenir el passat 7 de desembre de 2016. La Carta és alhora una metodologia de treball i una eina de planificació, però és també una oportunitat per vehicular totes aquelles veus i iniciatives –públiques i privades– que demanen d'estructurar un model turístic propi que tingui en compte les singularitats del Priorat i en permeti una projecció de futur que s'avingui amb el respecte a la natura, el patrimoni i la cultura de la comarca i n'estableixi, si cal, els límits o les condicions. La tranquil·litat, els sons de la natura o l'observació del firmament són valors de creixent interès per part de la ciutadania, que poden suposar un nou recurs de turisme sostenible complementari a l'oferta d'activitats que ja disposa la zona.

En definitiva, cal entendre aquest pla com un instrument de gestió i planificació que alhora que preserva l'espai de la contaminació acústica i del medi nocturn, repercuteix en la conservació de valors tant naturals com culturals. La preservació de la tranquil·litat, un dels atributs més importants del paisatge, també afavoreix en el cas de Montsant, si es vol, la connexió amb la natura i el retir espiritual, i potencia alhora les condicions d'acollida i establiment a Montsant de moltes espècies de fauna, com ara els rapinyaires. Un exemple més de la importància de la gestió integrada en els espais naturals protegits.

Montserrat Solà i David Iturria
Tècnics del Parc Natural de Montsant



PEIXATERIA CA LA VILES

Peix fresc, pesca salada i congelats

Núria Campiña Ordoñez

C/ Eres, 10
977 088 142
calaviles@hotmail.es
Cornudella de Montsant



JASANS i JASANS, SCP

- ELECTRICITAT
- FONTANERIA
- CALEFACCIÓ
- ENERGIA SOLAR
- GAS (ESPECIALISTA)
- BUTLLETINS OFICIALS
- REPARACIÓ DE CALDERES

C/ Gritella, 13 - Tel. 977 82 11 71/977 82 10 71
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT (Tarragona)

PERRUQUERIA i ESTÈTICA HOME-DONA

C/ Església, 11
Tel. 977 821 423
43360 Cornudella de Montsant
www.lapeludelaeli.net



CELLER COOPERATIU CORNUDELLA S.C.C.L.

C/ Comte de Rius, 2 Tel./Fax 977 82 13 29
43360 Cornudella de Montsant (Priorat-Tarragona)
www.cellercornudella.cat / info@cellercornudella.cat

A la recerca de la Cingla Closa

El nom d'aquest article fa referència als fets que s'han anat succeint aquests últims anys a la Morera talment com si es tractés d'una novel·la d'aventures. En aquesta ocasió els principals protagonistes han estat els germans Franquet Serradell.

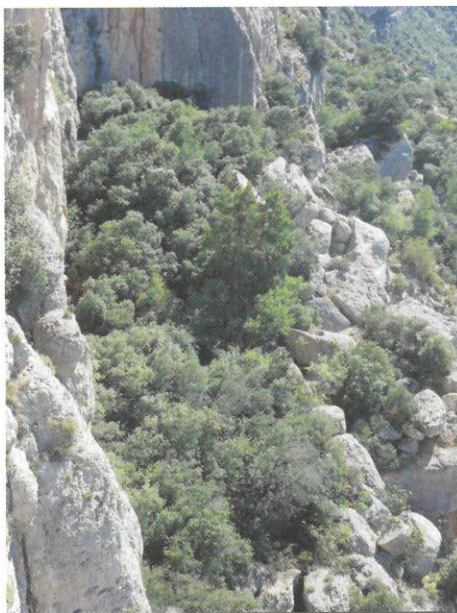
La història comença fa temps, quan el Joan, poc després de l'incendi de l'any 1980, fa un recorregut pels paratges socarrats per observar-ne els efectes. L'ascens pels costers va resultar més fàcil que en l'actualitat, no hi havia vegetació que dificultés el pas, s'havia cremat.

La sorpresa va aparèixer quan va arribar a un lloc on el bosc no havia quedat afectat per l'incendi. Les característiques de la cingla que protegeix la vegetació, sobretot alzines, van fer que el foc que va continuar cingle amunt fins a cremar també part de Montsant, passés de llarg i la respectés. Les sensacions que va experimentar el Joan en arribar al lloc frescal preservat del foc en contrast amb la sequedat que sentia al passar pels costers cremats van fer que aquella troballa quedés mitificada en els seus records.

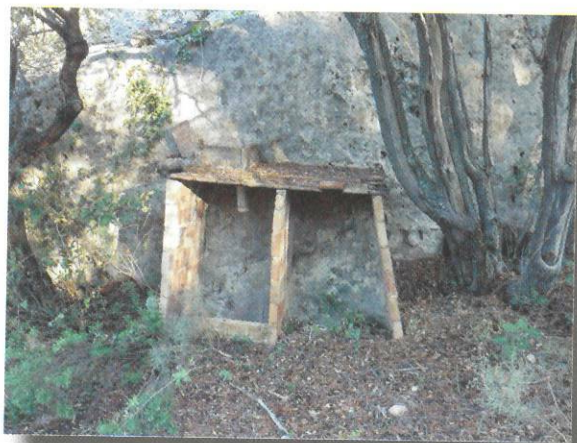
Comentant amb la gent del poble el que havia trobat va saber que aquell lloc tenia nom, era la Cingla Closa.

Força anys més tard, a mitjans de la passada dècada, el Joan amb alguns dels seus germans i els seus cosins Peris organitzen una excursió familiar per tornar-hi a anar. Aquesta vegada proven d'arribar-hi continuant cap a l'oest a partir de la cova de la Grallera. La temptativa fracassa, un cingle infranquejable i la vegetació que gairebé barra el camí els fa tornar enrere.

El relat de l'excursió l'escolta el Joan Ferran que comença a encuriosir-se per l'accident geogràfic i per la suposada anomalia que al seu entendre apareixia en la toponímia. Per què una cingla en mig dels cingles?



Una conversa amb el Pep Merlo que hi havia estat va començar a ajudar a resoldre l'enigma. Més o menys, aquestes eren les seves paraules "És una mena de replà amb vegetació abundant situat entre la costa i el cingle, la seva amplada és de la mida d'un autobús."



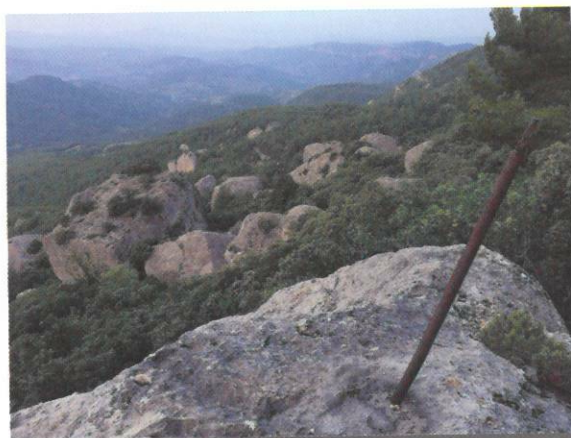
Cisterna de l'Agapito, elements exteriors.

A començaments d'aquest estiu es torna a produir una conversa entre els autors d'aquest article sobre la Cingla Closa i reneix la curiositat per observar el fenomen en directe. Tres dels germans Franquet: el Pere, el Joaquim i l'Agapit organitzen una nova excursió. Aquesta és l'explicació de com va anar.

"El dia abans en previsió de que faria

molta calor vàrem acordar de sortir ben aviat. Eren dos quarts de sis de la matinada. El cel negre de fosca nit començava a canviar de color per a donar pas a la primera i tendra llum del dia. Vam agafar el camí de Salfores. Passat el Racó del Vilà, vam agafar una bifurcació que puja per accedir al sender que porta a la via ferrada. Ens vam desviar per anar a la cisterna de l'Agapito, un lloc on antigament aprofitant la part de baix d'una roca que feia cova hi van construir una mena de dipòsit per emmagatzemar l'aigua de la pluja; al damunt de la roca van fer-hi una canaleta amb rajoles per a conduir l'aigua cap a la cisterna. En aquest lloc el nostres avantpassats es dedicaven a tallar llenya i fer carbó, que després venien a Tarragona i a altres llocs. Encara hi ha les restes d'una barraca on es protegien els dies que havien de vigilar el bon funcionament de la carbonera.

Des d'aquest lloc i havent comprovat que no hi havia camí per pujar fins a la Cingla Closa, vam decidir atacar l'objectiu per tres llocs diferents: l'un pujant per una enderrocada de pedres de diferents dimensions, l'altre buscant la roca on hi havia una barra de ferro amb una anella i el tercer pujant pel coster de sota de la Grallera. Finalment ens vam trobar ja dalt de la Cingla Closa havent superat les dificultats de haver d'anar per l'embrossada i per sobre les roques.

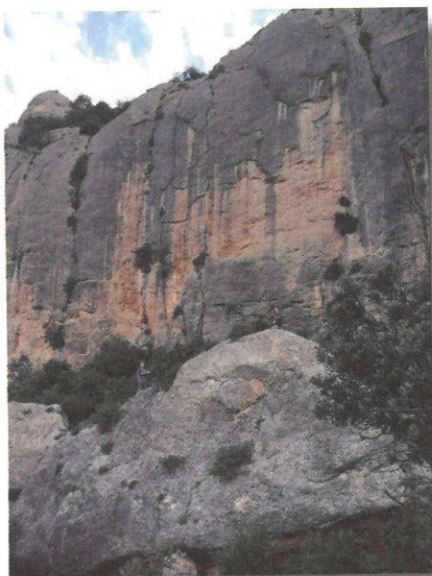


Segons uns comentaris que hem recollit, en l'època de fer carbó la gent de la Morera anava a Montsant a fer llenya i de dalt del cingle tiraven els feixos cap baix a una cingla que formava una mena de plaça formada per unes roques que la tanquen i en dificulten l'accés. Sabíem que a la part baixa de la

cingla hi havia una anella de ferro on hi havia ancorat un cable que arribava a una altra anella situada en una roca propera a la cisterna de l'Agapito. A mig camí i a dalt d'una roca hi havia una barra de ferro amb una anella per passar un cable. Aquesta barra ja l'haviem trobada en una altra ocasió. Ens han dit que tots aquests elements servien per muntar una mena de tirolina per on baixaven els feixos de llenya que utilitzaven per preparar la carbonera.

Després d'haver contemplat bé la Cingla Closa, haver fet un grapat de fotos i imaginar-nos com els avantpassats treballaven fent carbó comencem la baixada cap el camí de Salfores. Seguint-lo arribem al poble just quan al campanar tocaven les deu, hora de fer un bon esmorzar per recuperar forces."

Escollat el relat de l'Agapit, el Joan Ferran sent també la curiositat d'anar al lloc i la necessitat de fer algunes comprovacions in situ. Aquest cop tot està molt més clar i més després d'haver fet una recerca cartogràfica amb l'aplicació de ICGC (Institut Cartogràfic i Geològic de



Catalunya) Vissir 3 que permet observar amb molt de detall imatges digitals. Ens decidim a organitzar una excursió la Clara, el Pau i el Joan. Portem l'equipament necessari per realitzar la via ferrada. Arribem a la Cingla Closa després de superar el primer tram d'esglaons, la recorrem i l'explorem i en sortim a través de la resta de la via ferrada fins arribar a la part de dalt del cingle de Montsant.

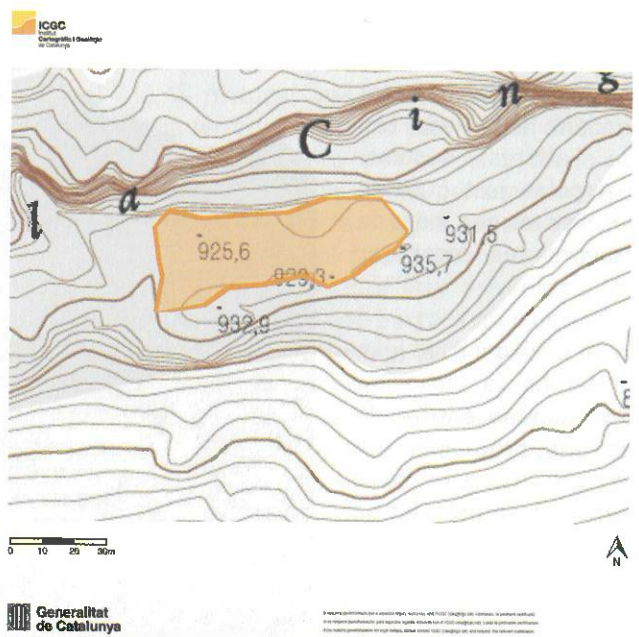
Aquestes excursions ens han permès fer una recopilació d'informació que a continuació us oferim. Finalment hem trobat la Cingla Closa!

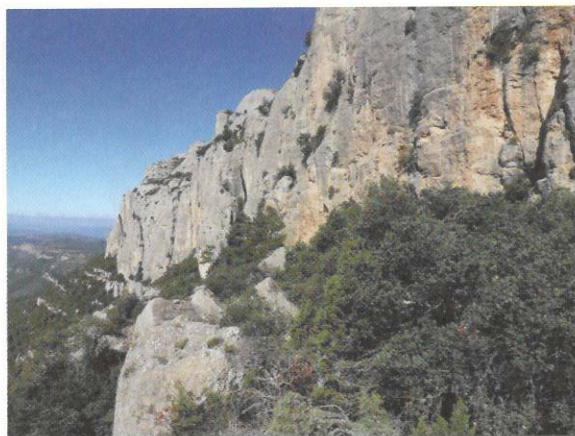
La Cingla Closa és un fenomen geogràfic local.

Està situada a uns 920 m d'alçada entre la cova de la Grallera i la via ferrada, a dalt de tot de l'enderrocada de la costa del Sastre i just a sota d'un cingle força evident.

L'amplada màxima és d'uns 30 m i la llargada és d'uns 75m. Té una superfície d'uns 2500 m².

La vegetació actual la formen sobretot alzines de rebrot (amb diversos troncs) que apareixen després que el tronc principal hagi estat tallat, segurament per a fer carboneig. També hi ha algun peu d'aurò jove i una gran diversitat d'arbustos mediterranis.





L'adjectiu de closa obeeix al fet que sembla tancada. Tal i com es veu a les corbes de nivell la part que dóna als costers de baix és més alta que la que està a peu de cingle.

Pel que fa als aspectes relacionats amb la toponímia aquest és el resultat de la nostra recerca.

Una cingla i un cingle no són la mateixa cosa en el llenguatge tradicional de les nostres terres i així va quedar recollit en la toponímia de la Morera, d'Eugeni Perea, que cita la cingla Closa i la de l'Extrem o Fonda que és la mateixa. El gran estudiós de la llengua Joan Coromines també en recull la diferència i localitza cingla a la Morera de Montsant amb significat de "relleixa". De fet en el llenguatge excursionista el replà que es troba al mig d'un cingle rep el nom de relleix, o recingle en termes més col·loquials.

El que sí que va realitzar una recerca específica va ser Ramon Amigó, reconegut toponimista. En el llibre *La Mussara, un vell afecte* recull diversos articles. En el titulat *Dialectalismes Mussarencs* i publicat l'any 1961 escriu: "En general la gent (...) sap què és un cingle (...) La veu *Cingle* té, però, un homònim femení que passa desapercbut, més ben dit, que es confon. Ens referim a un homònim de significació igualment geogràfica. (...) La gent que habitava al poble de la Mussara (...) emprava sempre amb una precisió rigorosa el masculí *Cingle* o el femení *Cingla*, segons que li convingués de referir-se al penya-segat pròpiament dit, o bé a la llenca de terra horitzontal o lleugerament inclinada que queda entre la part superior d'un cingle i la base d'un altre de situat damunt del primer però enretirat una mica més endins. (...)

Perquè rebí la denominació de *Cingla* cal, que aquesta faixa de terra, tot i que relativament estreta, tingui una amplada suficient per a ser utilitzada per a alguna activitat agrícola o forestal. "

Com podem veure el que el Ramon Amigó va recollir a la Mussara també és d'aplicació a la serra de Montsant.

Agapit Franquet i Joan Ferran
Estiu de 2017

AUTOSERVEI



Coaliment

C/ de les Bodegues, 1
Cornudella de Montsant
Tel. 977 82 14 17

C/ Ravel, 34 baixos
Poboleda
Tel. 977 82 73 93



AIMAR
FORN DE PA · PASTISSERIA

C/ de les Bodegues, 1
Cornudella de Montsant
Tel. 977 82 14 17

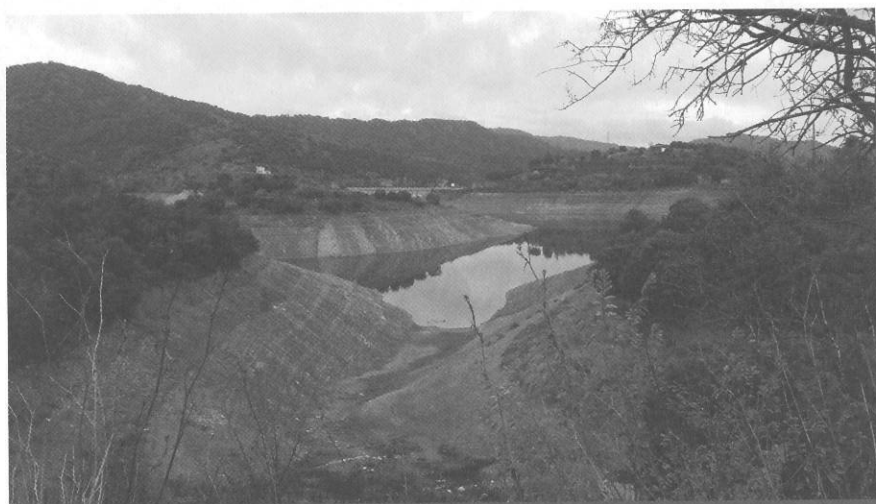
**FUSTERIA
RAUL
VIÑES
VERGE**

**c. Major, 26
43375 LA VILELLA ALTA
Tel: 977 839 077
Mòbil: 686 987 873**

Volem lo riu Siurana viu

Les aigües del riu Siurana, poc després del seu pas per Cornudella de Montsant, són desviades cap al pantà de Riudecanyes (Baix Camp), deixant sec el riu bona part de l'any al seu pas pel Priorat.

L'espoli de l'aigua al Priorat es remunta a l'any 1935 quan la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre atorga a la Comunitat de Regants del Pantà de Riudecanyes (una entitat privada del Baix Camp) una concessió d'aigua del Riu Siurana (Priorat) que a la pràctica els dona el control total de l'aigua del riu.



La Plataforma pel riu Siurana denúncia que el pantà de Siurana, inaugurat l'any 1970 va ser construït per emmagatzemar l'aigua de la C.R. de Riudecanyes, menystenint les necessitats dels pobles i els regants de la conca del Siurana.

La cronologia és molt il·lustrativa de la situació:

L'any 1918 s'inaugura el pantà de Riudecanyes, la concessió d'aigua de la C.H.E. (Confederación Hidrogràfica del Ebro) a la C.R. és de l'any 1935, el pantà de Siurana és de l'any 1970 i el 1993 es fa un recreixement del pantà de Riudecanyes. La C.R. després de la concessió disposa d'una gran quantitat d'aigua i augmenta, a una conca i a l'altre, la seva capacitat de emmagatzemar-la per tal de gestionar-la millor segons les seves conveniències.



La PLATAFORMA PEL RIU SIURANA, amb el lema "VOLEM LO RIU SIURANA VIU", denúncia que més del 90% de l'aigua que recull el pantà de Siurana (Priorat) es transvasa a un altra conca i a un altra comarca, el Baix Camp. La Plataforma denúncia també la gestió per part d'una entitat privada d'un bé públic i exigeix una gestió pública, justa i transparent de l'aigua i el dret del pobles de la conca a participar en la presa de decisions sobre l'ús de l'aigua. La Plataforma reclama també un cabal ecològic que garanteixi la vida del riu i una gestió responsable de l'aigua que n'eviti el malbaratament.

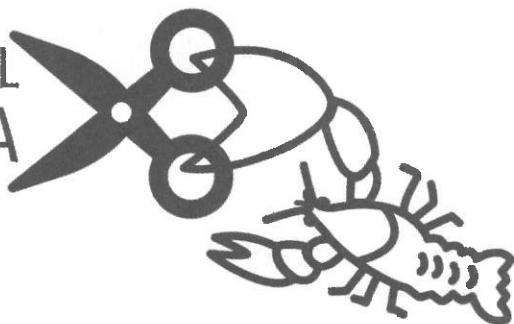
L'any 2014, el llavors eurodiputat Raül Romeva va presentar una pregunta sobre el Riu Siurana a la Comissió Europea en relació a la Directiva Marc de l'Aigua (2000/60/CE). La resposta oficial diu que segons el pla hidrològic aprovat pel govern espanyol el 28 de febrer de 2014 "s'espera que les masses d'aigua del riu Siurana assoleixin un bon estat l'any 2015". Només cal mirar el riu per veure que això no s'ha complert.

Les reivindicacions de la PLATAFORMA van més enllà del moviment ecologista que reclama l'aigua per garantir la pervivència de la fauna i la flora. Adverteix que la falta d'aigua i l'augment de les temperatures afecta els conreus i el paisatge i condiona en gran mesura el desenvolupament econòmic sostenible de la comarca. Així ho assenyala "El Pla Estratègic de Desenvolupament 2014/2020 del Consell Comarcal del Priorat", que fa

esment a la manca de recursos hídrics com un dels principals problemes pel desenvolupament socioeconòmic del Priorat.

A més, al Priorat, la vitalitat del sistema hídric és determinant per garantir la pervivència del patrimoni natural, ric i divers. Un patrimoni que ajuda a configurar el paisatge, que opta a ser reconegut per la UNESCO com a paisatge cultural agrícola patrimoni mundial. La PLATAFORMA recorda que el Priorat ha expressat des de tots els àmbits el seu compromís amb la conservació dels espais naturals. Aquest compromís es fa palès, en els ja esmentats "Pla Estratègic Comarcal" i "La Candidatura a la UNESCO", així com en "La Carta Europea del Turisme Sostenible" i en "El Parc Natural de la Serra de Montsant".

PLATAFORMA PEL RIU SIURANA



La PLATAFORMA crida la societat civil i les institucions a unir esforços per revertir una situació que condiciona i limita el desenvolupament sostenible del Priorat.

Plataforma pel riu Siurana

CERVEZA ARTESANA **GOLDEN ALE** CERVEZA



TOT A 100
I MÉS

C/ Església, 4
43360 Cornudella de Montsant
Tel. 977 82 13 87



Vins
Verdures
Flors

Plaça de la Vila, 3
Cornudella de Montsant
977 821 262 626 233 922

Productes ecològics i de proximitat

Ens els últims anys s'ha desenvolupat una tendència que està present en el nostre dia a dia, "el producte ecològic". Però, realment sabem què és exactament i per què és tan beneficiós per la nostra salut?

Quan definim la paraula "ecològic", ens referim a aquell producte o provisió obtingut mitjançant sistemes agrícoles ecològics. Aquesta producció és natural i no utilitza productes químics com els pesticides, herbicides químics, hormones de creixement o fertilitzants artificials. Aquest tipus d'agricultura utilitza materials orgànics, naturals i reciclats.

Quan parlem de productes ecològics no només ens referim a productes relacionats amb l'alimentació, com podrien ser les fruites, verdures, cereals, farines, pasta, pa, arròs, carn, xocolata etc, sinó que també hi ha productes "eco" per la roba, per la llar, per la higiene personal i alguns cosmètics. Alguns exemples podrien ser: peces de roba fabricades amb cotó eco, seda, llana, lli, desinfectants, detergents, sabons, maquillatge, etc.



Ja sabem què són els productes ecològics, però quins són els avantatges de seguir una alimentació ecològica?

Els aliments ecològics, com les verdures, contenen menys quantitat d'aigua que els clàssics, això fa que siguin més consistents i ens facin tenir més sensació de sacietat. També contenen més vitamina C, ferro i magnesi que les verdures convencionals. Trobem més quantitat de omega 3 en les carns i en els làctics i les proteïnes dels cereals són de més alt valor biològic.

Per reconèixer un producte eco, ens hem de fixar bé en el seu etiquetatge, on ha de constar la sigla AB (Agricultura biològica) o Productes d'agricultura biològica.

Bé, imagineu-vos que tenim un producte ecològic que a més a més podem dir que és de proximitat i de km 0.

Per a que un producte agroalimentari sigui de proximitat, la distància màxima entre el productor i el consumidor no pot ser superior a 100 km i que en la seva comercialització participi, com a molt, un intermediari. I anomenem "km 0" a la venda i al consum d'aquests productes.

Un bon exemple són els productes que es fan al nostre poble i municipis veïns i que podem comprar gràcies a la venda directa o a les botigues de proximitat. Estan recollits al Catàleg de Productors de Montsant a taula, elaborat el 2013 pel Parc

Natural de Montsant i la Mancomunitat dels pobles que envolten la Serra de Montsant. Si en voleu saber més us podeu descarregar el Catàleg a la pàgina web Parcs de Catalunya. El trobareu a l'espai del Parc Natural de la Serra de Montsant en la columna de "destacats" que hi ha a la dreta. El link que us hi porta directament és: <http://parcsnaturals.gencat.cat/ca/detalis/Article/Catateg-Montsant-a-aula>

Cada cop més ens preocupem per la nostra alimentació i volem portar una vida saludable no només a casa, sinó quan





fem algun àpat fora de casa. Els restaurants de KM0, són una bona opció. Els objectius que tenen els restaurants de KM0 són entre d'altres, oferir al client una cuina de màxima qualitat, de temporada, local i ecològica en la mesura del possible. Aquesta cuina ha d'estar elaborada amb productes lliures de transgènics per aconseguir les màximes propietats organolèptiques dels aliments. Amb això s'afavoreix el consum de productes locals i s'anima la venda directa dels petits productors als consumidors, restaurants i/o menjadors col·lectius, així mateix es redueix

l'emissió de CO2 a l'atmosfera derivada del transport d'aliments.

Per considerar un plat sigui considerat KM0, el 40 % dels seus ingredients han de ser locals (fins i tot l'ingredient principal) i comprat a un productor situat a menys de 100 km. La resta, el 60% han de ser productes amb certificació ecològica o estar protegits per Slow Food (Arca del Gust o Baluards). No es permet l'ús de transgènics o derivats, ni tampoc s'admeten peixos amb risc d'extinció, ni pescats amb arts no sostenibles, ni de procedència incerta.

Un restaurant de KM0 ha de disposar com a mínim de 5 plats KM0 durant tot l'any, comprar com a mínim 5 productes protegits per la Slow Food de manera constant i comprar com a mínim a 5 productors establerts en un radi inferior a 100 km. A les cartes dels restaurants de km 0 hi ha de constar el logo. El restaurant ha de formar els treballadors perquè expliquin bé el concepte de km 0 als seus clients. La certificació de restaurant de KM0 és anual, i s'atorga al cuiner. La Slow Food és qui s'encarrega de fer el seguiment i avaluació dels restaurants.

Polina Racheva

Dietista/Nutricionista

Num. Col·legiada CAT000168

A la Plaça de La Morera,

LABADIA

agrobotiga

Us desitja que passeu una Bona Festa Major!

Plaça del Priorat, 6
Mòbil 619 316 289
agrobotigalabadia@gmail.com



LA CONRERIA D'SCALA DEI

VINS DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Visites guiades i tast de vins.

Per reserves:

www.vinslaconreria.com



Rehabilitació ambiental al Riuet d'Escaladei

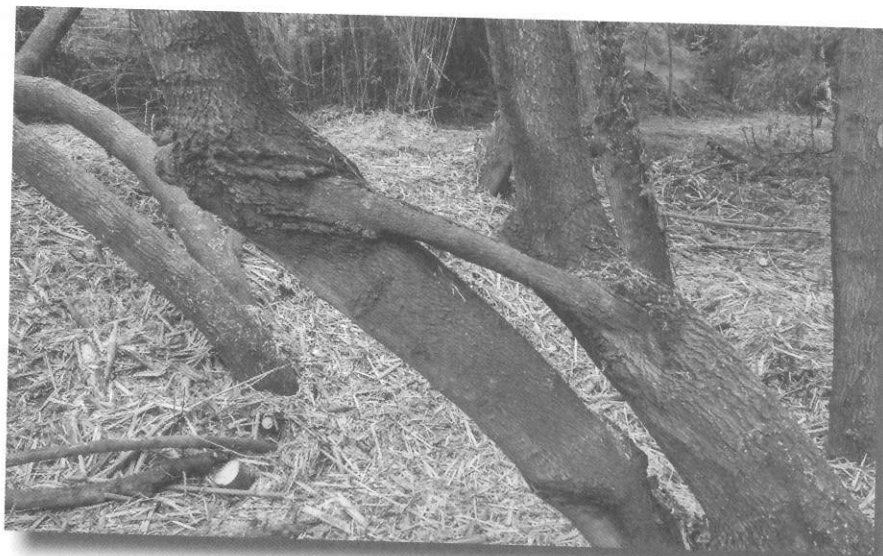
Durant sis mesos, la cooperativa Entra! ha estat treballant al riuet d'Escaladei, a l'entorn del Parc Natural de Montsant, gràcies al Conveni 2016 amb l'Obra Social "la Caixa" i la Diputació de Tarragona, que integra l'ocupació de col·lectius amb risc d'exclusió social mitjançant actuacions directament vinculades amb espais d'alt valor mediambiental. La finalitat de les feines és millorar la qualitat de l'aigua i realitzar actuacions d'adaptació al canvi climàtic.

Les feines han consistit en millorar l'entorn del riu al llarg del Barranc de l'Horta fins l'encreuament amb el Barranc de les Cabres. Principalment eliminant planta al·lòctona, sobretot canya americana, triturant-la amb desbrossadora forestal i deixant el mulching a terra per evitar la proliferació



d'herbes adventícies. En punts concrets i aïllats s'ha extret el rizoma de forma manual mitjançant pics i aixades. Al mateix temps s'han retirat tots els materials impropis que s'han anat trobant. També s'ha fet una plantació d'espècies autòctones (àlber, freixe, lledoner, gatell...).

A l'entorn de la depuradora, s'ha realitzat un estassat perimetral del sotabosc i del canyar i s'ha potenciat el canyís existent mitjançant la plantació d'esqueixos. També s'han entutorat els arbres autòctons existents.



El fet d'aprendre un ofici i tenir la rutina diària que proporciona una feina, és quelcom molt important en la vida de les persones en risc d'exclusió social. Aquest projecte ha assolit els objectius socials que pretenia. L'experiència per les persones que han participat ha estat molt positiva. Poder veure com millora un espai natural gràcies a la pròpia feina és molt enriquidor. A més, l'entorn natural del riu d'Escaladei, és un lloc molt especial, en contacte directe amb la natura, la tranquil·litat...

Com a curiositat, a la fotografia es poden veure aquests dos arbres que vam trobar que s'havien hibridat. La branca d'un d'ells ha anat creixent fins a trobar-se amb l'altre arbre, ha anat creixent a sobre fins que l'ha absorbit i s'ha empeltat de forma natural.

Desitgem poder tenir la oportunitat de tornar a treballar en aquest indret únic del nostre patrimoni natural.

Entra! Cooperativa
Integració social, sostenibilitat i territori

Alguns conflictes judicials relacionats amb la Morera

En un altre article —publicat a «El Llibret» de 1995—, vaig comentar alguns casos coneguts de l'aplicació de la justícia comtal a la Morera, al segle xvi. De fet, fins al 1628, la jurisdicció del Priorat es repartia entre el prior d'Escaladei, que tenia la baixa jurisdicció, i el comte de Prades que tenia l'alta. El comte, i per ell el batlle general de les Muntanyes, doncs, atenia els casos criminals. Però a banda dels casos relatius a l'alta jurisdicció que vaig comentar aleshores, la Morera al llarg dels temps es va veure relacionada en altres casos, pels quals s'anà als tribunals i es van resoldre per sentència.

Una qüestió que provocà litigis molt aviat i que s'allargà en el temps, va ser la relativa als termes parroquials i els seus drets. Inicialment, quan la Morera encara no disposava d'una parròquia pròpia i la vila formava part del terme parroquial de Siurana, el rector del qual recollia les primícies del seu terme. Però Escaladei, per molt que fos a dins del terme parroquial de Siurana, no estava disposat a pagar-li els drets.

Així, ambdues parts arribaren a una concòrdia el 26 de novembre de 1228, segons la qual, el rector de Siurana rebria les primícies de tot el terme, exceptuant però la d'aquelles terres que eren conreades directament per Escaladei, les quals restaven lliures del pagament.

El creixement del veïnat de la Morera, així com el de Cornudella, va permetre que pocs anys més tard, la vila pogués disposar d'una parròquia pròpia, la qual cosa devia esdevenir cap a 1244. Molt aviat els interessos del rector de la Morera toparen amb Escaladei, perquè el 1246 hi hagué la signatura d'una altra concòrdia semblant a la de 1228, però ara entre Escaladei i el rector.

En aquesta ocasió —el 30 de novembre de 1246—, les dues parts van determinar que el rector no podia cobrar les primícies de les terres conreades directament pel monestir, però si de la resta de propietats. I si el monestir recuperava alguna d'aquestes terres en mans d'altri i les conreava directament, el rector tampoc no en podria demanar les primícies. L'acord després el van sancionar tant l'arquebisbe de Tarragona, Pere d'Albalat, com el Capítol General de l'Orde cartoixà.

Ara bé, el rector de la Morera no disposava de la totalitat del terme de la vila. Quan es crearen les parròquies de la Morera i de Cornudella sembla que s'adaptaren al territori de cada un dels monestirs, de manera que el terme parroquial de la Morera tenia el territori d'Escaladei (que a més de la Morera, comprenia els actuals termes de Gratallops, Torroja, Poboleda i la Vilella Alta), mentre que el terme parroquial de Cornudella s'estenia pel territori de Bonrepòs (termes de Montsant, Bonrepòs, Sant Marcell).

La disputa per les primícies entre les dues parròquies s'inicià molt aviat, el 1244. Del 3 de novembre es coneix una primera sentència, que en aquest cas fou favorable al rector de la Morera, Ramon Rossell, i contra el de Cornudella, Bernat Guillem. Aquest, però, devia apel·lar la seva causa.

El 1246 hi ha una nova sentència, dictada per l'arquebisbe Pere d'Albalat el 3 d'agost, per la qual se senyalaven «las terras en las quals ha de percibir las primícias en lo terme de la Morera lo rector de Cornudella».

Els plets i les apel·lacions, per una banda i per l'altra, es repetiren en diverses ocasions, com ara a conseqüència de la creació del comtat de les Muntanyes de Prades, el 1324, i la suposada ingerència del comte en les terres del priorat. En algun moment acusaren el rector de Cornudella de retenir-se indegudament les primícies. Però es defensà amb alguna de les sentències anteriors i amb un privilegi de Jaume II. Deien llavors com «de las sobreditas sentèncias se veu lo error dels que han pensat que lo rector de Cornudella se havia introduhit a percibir las sobre ditas primícias, per haverse introduhit lo senyor compte de Prades en part dels termes del priorat [...], puix antes de la erecció del comtat de Prades, que fench en lo any 1324, ja lo rector de Cornudella percibia ditas primíssias».

Pertànyer a la parròquia de Cornudella no afectava només els vassalls de Bonrepòs, com recorda una sentència arbitral de 31 de gener de 1372, «per la qual, els masovers del terme de la Morera i parroquians de Cornudella, que eren vassalls d'Escaladei, foren condemnats a contribuir en l'església de Cornudella».

Després de la desaparició de Bonrepòs, els seus territoris passaren a mans d'Escaladei, els problemes entre les dues parròquies continuaren i no se solucionaren definitivament fins entrat el segle XIX.

El rector de la Morera, tot i que depenia d'Escaladei, també hi va mantenir alguns plets, com el 1507, que discutien per cobrar un cens de quatre fanèques de gra que feia Jaume Franquet. El 5 de novembre, l'oficial de Tarragona dictà una sentència per la qual es determinà que aquest cens pertanyia al monestir i no pas al rector.

De vegades el plet era directament entre el monestir i els veïns de la Morera, com seria el cas de la sentència donada el 3 de febrer de 1489 per l'oficial de Tarragona contra Lluís Borrull de la Morera i en favor del monestir, sobre la solució de tres fanèques i mitja de cens, i una faneca que ja devia, i encara que havia de restituir al monestir un cert tros de terra.

Una altra qüestió que en tots els temps portà la controvèrsia entre els pobles era la referent a l'ús de l'aigua. Com ara el plet de 1255 entre el monestir d'Escaladei i alguns homes de la Morera, que discutien sobre les aigües d'Arbolí. La sentència arbitral entre les parts es va donar el 13 d'agost.



O bé una altra qüestió sobre la partició de l'aigua de la font de la Morera, que anava a la conreria, resolta el 28 d'agost de 1448.

També amb Bonrepòs hi hagué alguna qüestió amb la gent de la Morera, com ara el 1375, quan alguns veïns pretenien tenir uns emprius sobre una heretat de l'abadessa. La sentència es donà el 28 de novembre.

Però no tot eren sentències entre la gent de la vila i els monestirs. De vegades pertànyer a Escaladei els fou favorable, com el 1298, arran del pagament de la quèstia que el rei exigia a la gent de les muntanyes de Prades, els quals pretenien que la Morera i Montalt també l'havien de pagar. La sentència arbitral, de 13 de setembre, donà la raó als vassalls del monestir que, com a tals, eren lliures d'aquest impost.

També hi hagué alguna causa entre la universitat —avui, l'ajuntament— de la Morera i algun veí, com és el cas de 1394 quan, el 9 de desembre, es dictà una sentència arbitral entre la universitat d'una part, i Bernat Noguer i el seu fill Guillem, ambdós del mas d'Obac, per l'altra part. La raó era el pagament del lloçol del mas, el qual pare i fill es negaven a satisfer. I foren condemnats a pagar-lo.

I un darrer cas, aquest cop relacionat amb els drets i obligacions dels terratinents. El 1518 es féu una nova custòdia per a la parròquia de la Morera i calia pagar-la entre la totalitat del veïnat. Però es presentà un problema amb els terratinents, tant del terme de la Morera com del de Bonrepòs, que al·legaven ser veïns de Poboleda i que per tant no havien de contribuir amb els morerencs.

Això encetà un plet entre les parts i els veïns de la Morera sembla que van portar la seva causa davant l'oficial de Tarragona, cosa que no devia agradar al prior d'Escaladei que tot seguit va recórrer la causa, de manera que a continuació, el 25 d'agost de 1518, una sentència arbitral dictaminava que el prior era el jutge competent per portar aquesta causa i no pas l'oficial de Tarragona.

El prior, Joan Ros, va delegar la resolució del plet al pare conrer, Lluís de Vilafranca, a qui nomenà jutge comissari delegat, el qual, el 26 de novembre de 1518, sentencià que els terratinents havien d'ajudar a pagar la custòdia, per tant, els veïns de Poboleda que tenien terres als termes de la Morera i de Bonrepòs, havien de contribuir igualment com els veïns de la Morera.

Tres dies més tard, el 29 de novembre, taxaven les despeses que havia ocasionat el plet que pagaren, segons feien constar després en una àpoca de recepció.

Més endavant devia sortir alguna altra qüestió entre els veïns de la Morera i els terratinents, sobre la manera que havien de contribuir els uns i els altres en les impositcions i en quins casos els afectava. En aquesta ocasió, el plet era entre el batlle i els veïns de la Morera per una part, i el batlle i veïns de Poboleda per l'altra part. La presència dels batlles per una banda i l'altra implica que el plet també afectava aspectes relatius a la jurisdicció local, com de fet, segons el document, el plet era «sobre l'exercici en casos de bans i altres coses de cort».

En aquest cas, la sentència fou dictada el 9 de gener de 1532 per mossèn Jordi Joan Oller, que era doctor en drets, assessor i jutge ordinari del Priorat, i resultà ser favorable als de Poboleda.

Més endavant, en una data per ara indeterminada, hi hagué una altra sentència de l'assessor del Priorat, ara el doctor Mani, per la qual concretava en quins casos els terratinents de la Morera i de Bonrepòs, habitants a la vila de Poboleda, havien de contribuir en les impositcions fetes per les universitats dels dos pobles.

Ezequiel Gort

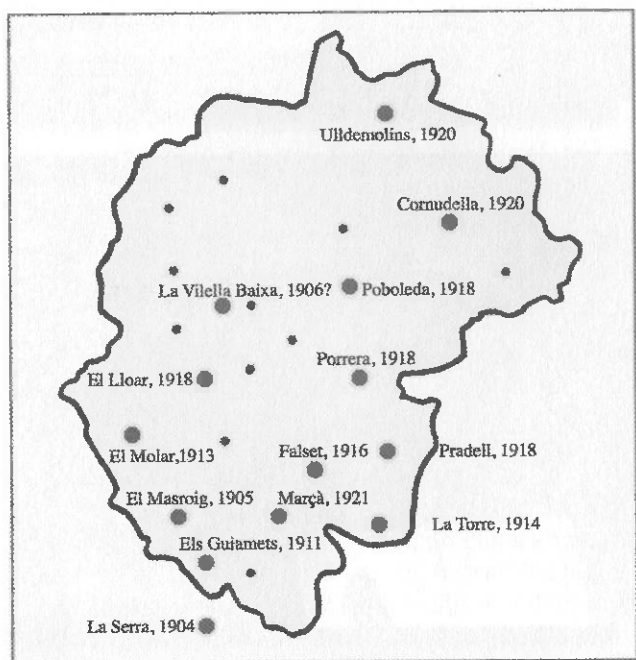
Quèstia: tribut en diners o en fruits.

Lloçol: cànon anual que els ferrers arrendataris de la farga, havien de satisfer.

Àpoca: document públic o privat en què el creditor declara haver rebut del deutor la quantitat deguda.

Les cooperatives com a institucions generadores i difusores de cultura

El període que va entre 1875 i 1936, és a dir, el període que engloba la Restauració, les dictadures de Primo, Aznar i Berenguer i la Segona República, fou una època d'intensa activitat associativa. I no principalment perquè es crearen, es dividiren i desaparegueren molts partits. També, però encara fou més important l'activitat associativa d'arrel popular, és a dir, aquella en què els protagonistes foren persones anònimes que crearen i van fer funcionar societats de socors mutus, cooperatives de consum i cooperatives de producció. I el Priorat no en quedà al marge d'aquesta onada associacionista. Entre 1900 i l'inici de la dictadura de Primo el setembre de 1923 es van crear a la comarca 17 cooperatives de consum a 15 pobles i 10 cooperatives de producció a 8 pobles. Les primeres de què tenim notícia són les cooperatives obreres de consum la Casa del Pueblo de la Serra d'Almos i La Flor de Maig del Masroig, creades el 1904, el mateix any que es va crear la primera cooperativa de producció, sent en aquest cas Cornudella la localitat pionera.



Mapa de les cooperatives de consum amb la data de creació.

El principal objectiu de les cooperatives de consum era "suministrar a sus asociados, o a la familia de estos, toda clase de comestibles y bebidas y demás artículos de primera necesidad o de mera utilidad para la vida, á los precios corrientes en el mercado en las justas condiciones de peso y medida y en las mejores condiciones de calidad que sea posible". Tant és així que popularment se les coneixia com *comprativa*. La saviesa popular en aquest cas va fer ús d'un recurs o mecanisme lingüístic poc comú en les llengües



Elements identificatius de la cooperativa de producció de Gratallops que va iniciar la seva activitat fa 100 anys, el 1917.

l·latines, la fusió de dues paraules, comprar i cooperativa, per crear-ne una de nova que, des del seu punt de vista, la definia a la perfecció. No fou aquell, però, l'únic objectiu que perseguiren les cooperatives de consum, com tindrem ocasió de veure. De la majoria d'aquestes cooperatives no en tenim gaire documentació per no dir que no ens ha arribat res de res. La cooperativa de la que més documentació he pogut consultar és la cooperativa de consum de Falset, El Porvenir, gràcies al Toni Orensanz.

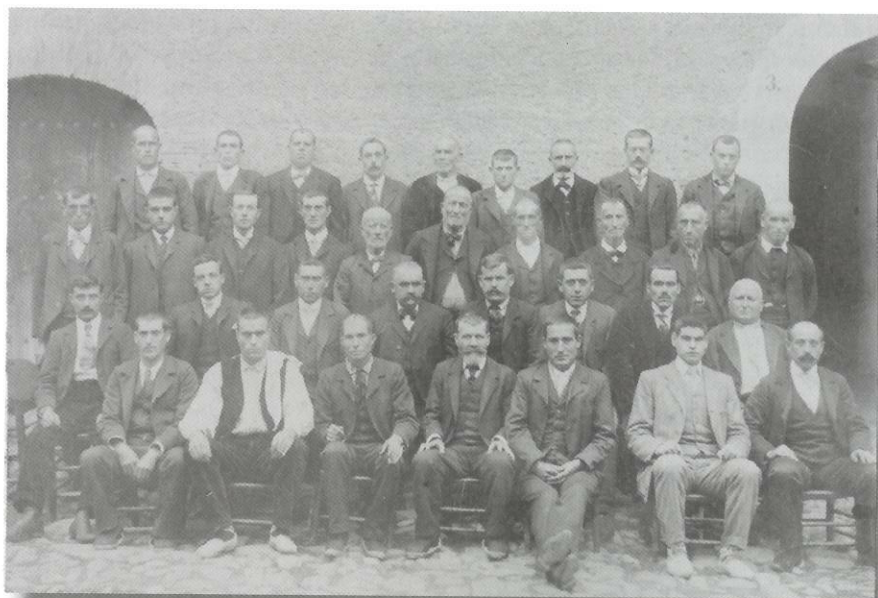
Més paperassa ens han deixat les cooperatives de producció. Aquestes institucions es proposaven, per una banda, fomentar l'activitat agrària tot abaratint costos per la compra en comú d'adobs, llavors, fitosanitaris... i, per una altra, elaborar en comú vi, principalment, i en molts casos oli. I també en aquest cas popularment són conegudes amb una altra paraula, sindicats, que ens remet a un dels seus elements claus, la unió.

A partir d'ara la paraula cooperativa sense cap complement es refereix a ambdós tipus, a la de consum i a la de producció.

D'altra banda les cooperatives, sobretot les de consum, foren institucions difusores i creadores de cultura, tant a nivell formal com informal. Una cultura que sovint s'entenia com a cultura de classe, tant per part dels sectors més benestants com dels sectors populars. Al local, al cafè, a la botiga, a les reunions formals..., els cooperativistes entraven en contacte uns amb altres, es distreien (car aleshores a les cases no hi havia ni ràdio ni tele), organitzaven balls, obres de teatre, jugaven a jocs prohibits o no, discutien, intercanviaven informació, escoltaven poesies més o menys revolucionàries, com en el cas del Masroig, tenien al seu abast algun que altre llibre o diari... Totes aquestes activitats constitueixen aquells mecanismes informals de relació que es realitzaven als locals de la cooperativa o fora d'ells, però que tenien, d'alguna manera, la cooperativa com a rerefons, com a motiu de la reunió, de la xerrada, de la trobada i, de vegades, com a organitzadora dels actes socials on coincidien uns amb altres. Sense cooperativa no hi hauria hagut on trobar-se, potser no hi hauria hagut ni de que parlar, segurament ningú hauria organitzat aquells actes pels treballadors.

De tot plegat, en coneixem ben poc. Vegem el que he pogut esbrinar.

En primer lloc, les cooperatives foren creadores, i alhora difusores, de la cultura cooperativa pel simple fet de que s'aprèn el que es fa, el que s'experimenta i es viu. I en el mateix moment en què s'emprenia una tasca en comú, en què es discutien els estatuts, es triaven les persones per als diferents càrrecs, les passes a donar per construir o llogar la botiga o el celler..., en aquells moments s'activava i es creava alhora en els que hi participaven la cultura de la cooperació. I en aquells moments la paraula era l'element fonamental perquè, entre altres coses, molts dels seus participants no sabien de llegir i escriure. Una dada del 1915 publicada al



Membres de la cooperativa de consum Casa del Pueblo de la Vil·la Baixa.

Foto cedida per Josep Sabaté Vallés.

1916: el 36% dels joves de la província de Tarragona que s'incorporaven al servei militar eren analfabets.

Paral·lelament hi havia en alguns sectors de les classes populars una gran ànsia per aprendre. I les cooperatives van intentar respondre a aquesta necessitat. Així, algunes cooperatives van crear escoles nocturnes amb una doble funció. En primer lloc per alfabetitzar aquells que no havien anat gens o gaire a l'escola perquè les necessitats econòmiques familiars els portaven a guanyar-se un jornal i a deixar l'escola, ja que hem de tenir en compte que l'edat mínima per poder treballar era de 10 anys. En segon lloc es tractava d'eleva el nivell cultural dels que ja sabien llegir. Càlculs que he fet a partir del llibre d'altres i baixes de l'escola dels Guiamets apunten a que l'edat mitjana d'abandonament dels estudis se situaria al voltant dels 12 anys en el cas dels nois. En el cas de les noies no ho sé ja que no s'anotava el moment de sortida de l'escola. De tota manera sembla que poques eren les que deixaven l'escola a l'edat que els tocava. Aquests càlculs coincideixen amb els testimonis personals recollits a la premsa, memòries...

D'escoles creades per cooperatives n'he trobat dues. Una a la cooperativa de producció Sant Bartomeu del Masroig, continuadora de la que s'havia

creat cap a principis del segle XX pel Centro Moral e Instructivo. Es tractava en principi de fer classes de repàs, però un cop la va entomar la cooperativa de producció es va obrir una escola amb tots els ets i uts demanant autorització a la Universitat de Barcelona. L'escola es trobava dins l'edifici del celler i el mestre fou durant uns anys Salvador Solé Loran. La segona escola la va organitzar la cooperativa obrera de consum El Porvenir, essent el mestre Joaquim Llorens, líder comarcal de la CNT entre 1917 i 1923, aproximadament, primer alcalde de Falset durant la segona República, líder comarcal d'Esquerra Republicana de Catalunya, cooperativista...

Algunes també tenien biblioteca, cas de la cooperativa obrera de consum La Flor de Maig i la cooperativa de producció Sant Bartomeu, ambdues del Masroig. També va crear una biblioteca la cooperativa de consum El Porvenir de Falset. En aquella època ignoro si els llibres eren més cars o més barats que ara. Allò que sí que és segur és que els jornals que guanyaven els treballadors no donaven per comprar-ne, de llibres, ja que de vegades i en alguns moments, just donaven per menjar, per comprar-se un parell d'espardenyes de tant en tant i pagar el lloguer. Quan la xarxa pública de biblioteques que coneixem actualment era del tot inexistent, poder tenir un llibre per llegir era un luxe que pocs es podien permetre. Des d'aquest punt de vista, l'acció de les cooperatives fou pionera ja que hem de tenir en compte que l'actuació de la Mancomunitat en aquest terreny tot just s'estava estrenant. Gairebé res sabem dels llibres que hi havia. Atès que les tres tenien una forta orientació ideològica (revolucionària La Flor de Maig i El Porvenir, conservadora Sant Bartomeu) hem de suposar que hi havia llibres que s'adeïen amb els seus plantejaments. Sabem que la falsetana comptava a les seves prestatgeries amb obres de Blasco Ibáñez, escriptor conegut pel seu republicanisme d'esquerra i el seu anticlericalisme, la qual cosa li suposà veure com les seves obres desapareixien de les lleixes de la biblioteca a mesura que les forces franquistes avançaven.

Tampoc es va deixar de banda la cultura musical. Les dues cooperatives de producció del Masroig, la cooperativa obrera de consum El Porvenir i la Cooperativa Obrera Republicana de Bellmunt tenien bandes de música, amb professors que ensenyaven solfeig i instrument. Cal tenir en compte que la música no era només un element festiu, quelcom que amenitzés els balls del cap de setmana, cas de les del Masroig, o que celebrés recitals, com he pogut constatar en el cas de Bellmunt. La música era també una forma de lluita, de reivindicació, com demostra el fet que en els rituals alternatius dissenyats per la cultura laica per celebrar determinats esdeveniments, la banda era un element indispensable i *L'Himne de Riego*, *La Internacional* i *La Marsellesa* acompanyaven les celebracions del Primer de Maig o l'aniversari de la proclamació de la República. O als nou nats acabats d'inscriure al registre civil, o bé als casats pel civil o, finalment, als difunts quan se'ls portava al cementiri per enterrar-los. Que fossin pocs

els que s'atreïssin a optar pel registre o el cementiri civil, voluntats que no sempre es respectaven, no trau importància al fet.

Per la introducció d'un poema de Joaquim Blanch, masrojà, paleta, poeta i anarquista, sabem que a la cooperativa La Flor de Maig del Masroig s'organitzaven vetllades literàries on es llegien poemes o es presentaven i representaven peces teatrals, seguides de debats sobre l'obra. Tenim molt poca informació sobre les obres representades. A La Flor de Maig la secció teatral hi representà *Terra Baixa*, d'Àngel Guimerà i *L'Hereu Escampa*.

A la cooperativa de consum de la Serra d'Almos, on es feia teatre 3 o 4 cops l'any, es representà una obra d'Octavi Mirbeau, *Els mals pastors*, que tracta de la lluita obrera i les contradiccions humanes. Juntament amb *L'Epidèmia* fou la més representada pels grups teatrals anarquistes i traduïda per un dels principals autors teatrals anarquistes de l'època, Felip Cortiella. Octavi Mirbeau (1850?-1917), periodista, novel·lista i dramaturg va ser un dels escriptors més prolífics de la seva època. Evolucionant des de postures ultradretanes, acabà sent un escriptor molt crític envers la societat de la seva època i proper a l'anarquisme més esquerrà. Fou un dels 10 membres fundadors de l'acadèmia Goncourt fundada el 1903.

A Bellmunt el maig de 1914 i al local de la Cooperativa Obrera Republicana es va representar l'obra *La Resclosa* d'Ignasi Iglésias pels membres de la secció dramàtica de la cooperativa, dirigits per C. Vidal, professor de l'Escola Moderna. L'obra formava part del repertori d'obres de contingut social que acostumaven a representar els nombrosos grups que organitzaven funcions teatrals per aquella època.

Les cooperatives també dugueren a terme, o si més no ho intentaren, una certa tasca de difusió cultural mitjançant l'organització de conferències. No són gaire les notícies que tenim sobre aquests actes. A Bellmunt, el desembre de 1910 Lluís Bertran, qui havia estat professor de l'Escola Moderna i, pel que sembla, membre del Partit Radical, donà una xerrada a la seu de la cooperativa on entre d'altres coses parlà sobre la necessitat de que la dona s'eduqués.

A la falsetana cooperativa obrera de consum El Porvenir, els mítings i conferències foren força freqüents i palesen la capacitat organitzadora i de convocatòria de l'entitat. Jaume Simó i Bofarull hi pronuncià una conferència el 27 d'abril de 1930 sobre Els deures ciutadans. El 14 de juliol de 1931 tingué lloc a la Plaça de la República, avui Plaça de la Quartera on la cooperativa de consum tenia la seu, un míting d'afirmació anarcosindicalista i també des dels seus balcons, el president Macià es va dirigir a la població quan va visitar Falset l'agost de 1931.

Les innovacions tècniques també van tenir el seu lloc en algunes cooperatives. La cooperativa de consum El Porvenir van comprar el 1930

una ràdio i la va instal·lar a la Biblioteca. Les 1.312,50 pessetes que valia, una quantitat força respectable en aquella època, es van pagar a terminis. Per a copsar millor el dinamisme de l'entitat, cal tenir en compte que la primera estació emissora regular de tota Espanya s'havia inaugurat a Barcelona el 14 de novembre de 1924, feia únicament 6 anys. Cal tenir en



Batal·la de flors a Falset. Al fons, el balcó de la cooperativa de consum El Porvenir.
Foto cedida per Carles Brull.

compte que la ràdio era un bon mitjà d'informació per al que no sabia llegir i, alhora, apropiava un seguit de concerts i espectacles emesos en directe que fins aleshores havien estat vedats als sectors populars. Per tant, la ràdio va actuar com a element culturitzant de primer ordre. Tot plegat convertí la cooperativa obrera de consum en una de les entitats de més prestigi a Falset; prestigi reconegut fins i tot per Salvador Estrem a *Priorat*, periòdic local falsetà vinculat a la dreta catalanista.

I finalment, però no el menys important, l'element que tota cooperativa somniava i desitjava, el cafè, espai de socialització i de culturització perquè no només es parlava del temps o de festejos, no només es discutia de política i segurament es conspirava; el cafè tenia dues funcions més. Per una banda allunyava el treballador de la taverna, espai maleït, per motius diferents, tant per les classes benestants com pels sectors més conscienciats de les classes populars. Els primers la relacionaven amb l'alcoholisme, la radicalització política, la violència i la prostitució. Els segons amb l'obnubilació de la consciència proletària.

La segona funció del cafè era educativa perquè a més de parlar es podien llegir diaris que construïen i refermaven les conviccions de cadascú. Al cafè de la cooperativa de producció Sant Bartomeu del Masroig es rebia *El Correo Catalán* diari d'orientació catòlica editat a Barcelona.

I al de la cooperativa de consum El Porvenir de Falset... *Solidaridad Obrera*, òrgan de la CNT, *El Socialista*, òrgan del PSOE i *El Diluvi*, portaveu dels republicans catalans. Pel que fa a la cooperativa La Lealtad de Marçà estava subscripta a quatre publicacions: *Acracia*, *El Diluvio*, *Batalla* i *Solidaritat Obrera*. A La Flor de Maig del Masroig, segons explica Josep Vernet Assens en les seves memòries, s'hi rebien *La Campana de Gracia* i *El Motín*, la publicació anticlerical dirigida per Nákens. Com hom pot comprovar, bàsicament premsa relacionada amb el socialisme i l'anarquisme.

Fou així com, segons el meu punt de vista, les cooperatives esdevingueren un lloc de socialització i de formació, produint-se al cafè, un aiguabarreig de funcions, d'ideologies..., que fa difícil, de vegades, diferenciar les cooperatives de consum, vistes des d'aquesta perspectiva, de les societats de resistència. Les cooperatives de consum es crearen per satisfer una sèrie de necessitats i no per aglutinar els sectors populars i llançar-los a la lluita. Però és clar que serviren, en ocasions i de forma natural, com a aglutinant, com a punt de trobada dels treballadors: no anirien pas al cafè de les dretes! Els defensors del cooperativisme ho tenien molt clar: a més dels avantatges econòmics que la cooperació generava, "proporcionan al movimiento otras ventajas de primer orden. ¿Acaso en el local de la cooperativa no hallarían el Partido [socialista] y las organizaciones obreras, en cierto caso, un asilo?" escrivia algú al 1913 al periòdic *La Justicia Social*.

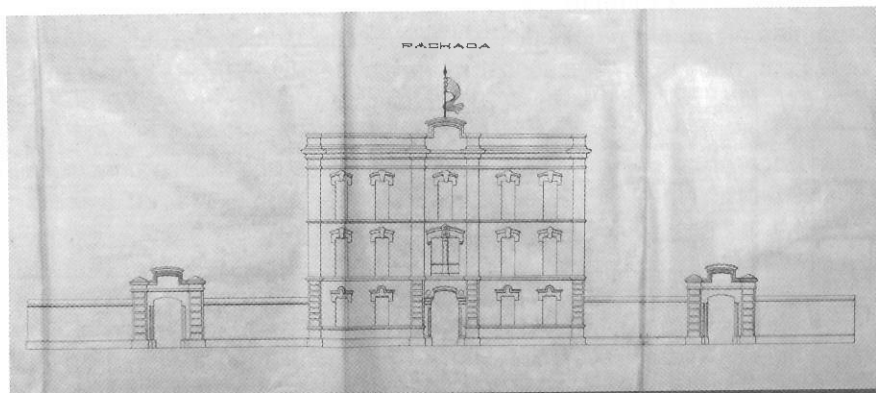
Pere Audí Ferrer

El projecte de construcció de les Escoles de la Morera de Montsant 1896-1898

A finals del mes de novembre del 2016 es va dipositar a l'Arxiu Comarcal del Priorat (ACPR) la documentació que custodiava l'Ajuntament de la Morera de Montsant. Entre els fons que s'hi van traslladar, a banda del propi de l'ajuntament, s'hi troba el del jutjat de pau, el de l'escola, el de la Prefectura Local del "Movimiento", el de la Cambra Agrària Local (abans anomenada "Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos"), i el de la Cooperativa Agrícola de la Morera de Montsant.

La documentació, pendent de classificar a l'arxiu, ja va ser objecte d'una classificació anterior la qual cosa ha permès saber quins documents s'hi troben. Entre aquests hi ha un expedient que és veritablement curiós, pel motiu i per l'antigor que té, ens referim a l'intent de l'ajuntament de construir un edifici de nova planta per a les escoles.

Tot ens municipal tenia molt i molt clar que l'ensenyament era un puntal bàsic per la població i la societat, però la manca de recursos, feia que els espais on es donaven les classes no fossin gens adequats: una gran massificació d'alumnes i una manca d'elements pedagògics que permetessin donar coneixements als infants, a banda d'altres qüestions: manca de diners de les famílies, necessitat que els infants ajudessin en les tasques del camp, ... L'Ajuntament de la Morera es veié en cor de tirar endavant aquest projecte, però l'inicià en un mal moment: aparició de la fil·loxera al terme el 1895 i la pèrdua de les darreres colònies el 1898 que incidiren d'una manera molt negativa en l'afer.



El 8 de juliol de 1895 envien una carta al Governador Civil "poniendo en conocimiento de haberse aparecido la filoxera en este término municipal". El 19 d'agost li tornen a comunicar que la visita d'inspecció feta a terres d'Escaladei ha permès observar que estava la zona totalment infectada per l'insecte. El conreu de la vinya restà gairebé delmat al terme. A partir d'aquestes dates els expedients de rebaixa de contribució per la fil-loxera són constants, passant d'una terra de forta producció (vinya) a una terra erma, la qual cosa va motivar una disminució en els ingressos municipals i una major pobresa en els veïns.

La fi de la etapa colonial (1898) va suposar un desgavell de l'Estat que de ben segur devia incidir negativament en l'expedient de concessió d'ajuts per la construcció de les escoles que havia demanat l'ajuntament. La guerra també tocà de prop a la Morera. El 6 de novembre de 1896 retornen el certificat de defunció de l'artiller Eugeni Pellejà Escoda mort el 9 d'agost al camp de batalla de Monteruelo (Cuba) perquè desconeixen on resideixen els seus familiars. Ho esmenen 4 dies més tard, amb una altra carta, comunicant que la seva família residia a Torroja del Priorat. Eugeni Pellejà va néixer a la Morera, però marxà amb la família de molt jove. A finals de desembre del mateix any, informen que a principis de novembre ha retornat de Cuba, malalt, el soldat del poble Jaume Nogués Vellvé, però que gràcies a l'atenció dels seus familiars s'està refent, però que la família pateix econòmicament ja que "entre medicinas, carne y otros molumentos deben más de 50 pesetas".

La Morera a finals del segle XIX era una població eminentment agrícola. El 1897 tenia 632 habitants, deu anys abans (el 1887) la xifra era de 790, amb una pèrdua de 158 persones. El 1900 també havia disminuït el nombre d'habitants, ara en tenia 547, en només tres anys una baixada impressionant de 85 persones. A la contribució industrial de 1897-1898 només hi declaraven Maria Compte, vídua de Josep Grau Sardà, per un molí d'oli situat a la plaça, núm 6, i Miquel Gassull Bernat, forner, pel forn al carrer de la Font, núm 15. El pressupost municipal de 1896-1897 era de 6.248,36 ptes i els de 1897-1898 i 1898-1899 superaven de poc les 6.600 ptes. El municipi estava fortament endeutat i fins i tot, en l'acta del 24 d'octubre de 1897 reben pressions perquè paguin 176,65 ptes per deutes d'Instrucció Pública del 1896-1897. El 23 de gener de 1898 tornen a estar en descobert per la mateixa partida de 174,27 ptes.

Els mestres de les escoles quan es va prendre la decisió de construir l'edifici eren: Ramon Sales Vives i Raimunda Dolset Cugat. Ramon Sales va prendre possessió el 23 d'agost de 1894 substituint a Salvador Ninot

Miró i va cessar per jubilació l'1 de desembre de 1897, sent substituït per Ramon Grau Franquet de la Morera per acord municipal "por creerlo con conocimientos suficientes para dicho cargo". No va ser la darrera vegada que l'ocupà, l'1 de maig de 1898 es nomena altre cop mestre interí de l'escola de nens de la Morera per l'ajuntament. Desconeixem qui era, però el feien servir com a comodí perquè, pel que es veu, la substitució dels mestres podia tardar algun temps. La mestra Raimunda Dolset feia més temps que hi era, almenys des del 1889 i va deixar de ser-ho el mes de gener de 1903 ja que a finals de mes nomenen una nova mestra interina. Ser mestre en aquella època no era gens fàcil. Hom recorda la frase "patir més gana que un mestre d'escola", doncs a la Morera en tenim exemples. En la sessió del 8 de maig de 1900 el secretari (Miquel Parera) llegeix una carta del mestre del poble, Daniel Serra, "el cual dice que debido el ir muy atrasado de pagos sus haberes ha determinado ausentarse, cerrar la escuela y trasladar su domicilio a Alfara". Com que li devien el sou, va tancar l'escola i va marxar. L'ajuntament decideix comunicar-ho al Governador Civil. El secretari de l'ajuntament, en aquella data, era Miquel Parera Jardí que havia substituït Josep Barrull Abelló que havia dimitit el 18 de juliol de 1899. En l'acta del 23 de juliol nomenen secretari interí a Miquel Parera que tenia com a ofici mestre de Primera Ensenyança. Era més segur tenir un sou de secretari que de mestre pel que veiem.

Les relacions entre els mestres i els ajuntaments no eren gens fàcils. En tenim alguns exemples. El 19 d'agost de 1895 escriuen a la Junta Provincial d'Instrucció Pública "pidiéndole autorización para obligar a los maestros den gratis los libros y demás objetos a los niños pobres y no pobres". A principis de setembre encara van més enllà perquè sol·liciten a la mateixa junta que redueixi a 200 ptes el sou dels mestres del poble. No sabem com va acabar l'afer. L'ajuntament també es feia càrrec del pressupost de l'escola que servia per pagar la neteja, estris per l'ensenyança, carbó i llibres entre altres. També pagava el lloguer del pis dels mestres i de les aules.

El nombre d'alumnes estava entre 48 i 60 tant en nens com en nenes, els darrers anys del segle XIX:

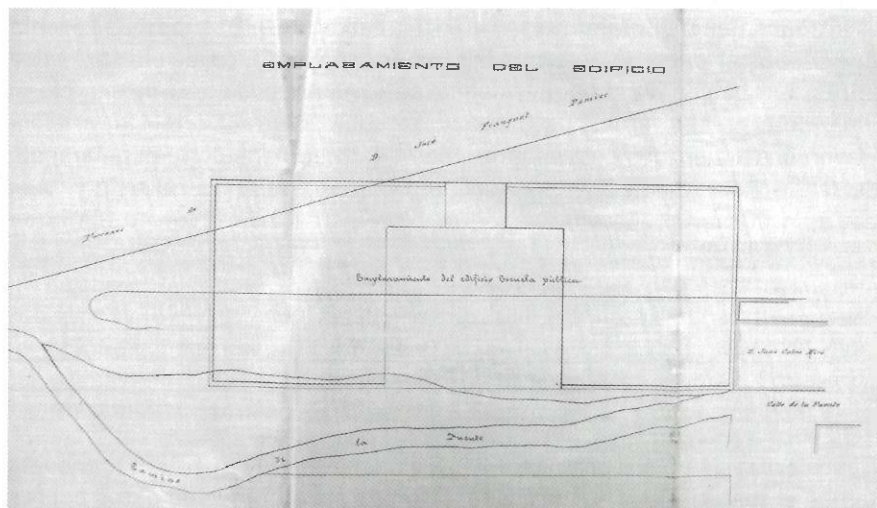
Nens		Nenes	
Novembre 1893	58 alumnes	Gener 1893	50 alumnes
Novembre 1894	52 alumnes	Gener 1894	48 alumnes
Curs 1897-1898	60 alumnes	Gener 1895	50 alumnes
Gener 1897	54 alumnes	Gener 1896	51 alumnes
Juny 1899	49 alumnes	Gener 1897	58 alumnes

L'escolarització no era gratuïta. Els pares pagaven una quantitat mensual i també el material que es necessités. Només els alumnes de pares pobres

no pagaven res. Tenim una relació de les nenes, d'entre 5 i 17 anys, que anaven a l'escola el 31 de gener de 1892 amb les quantitats que abonaven. El nombre d'alumnes era de 51 de les quals tres es consideraven pobres i no pagaven. Les altres pagaven entre 33 i 23 cèntims al mes, i si hi anaven tot el curs era de 3,96 ptes i 2,76 ptes, respectivament.

En l'acta del ple de l'ajuntament del 5 de juliol del 1896 apareix per primera vegada la idea de construir unes escoles de nova planta. L'alcalde, Marcel·lí Barrull Grau, rep un escrit de la Junta Local de Primera Ensenyança que informa del mal estat de les aules. Està adreçat de part dels mestres i dels pares d'alumnes, sol·licitant que s'estudii la construcció d'escoles. Després d'estudiar-lo els regidors prenen l'acord, també eren ben conscients de l'estat lamentable de les aules, d'instruir un expedient per construir un edifici escolar pels nens i nenes i nomenen una junta, composta pels regidors Josep Porqueres Masip i Joan Barrull Grau, perquè estudiïn el projecte i facin una proposta de com s'ha d'actuar. Una setmana després, van anar tot molt i molt ràpid, en l'acta del 12 de juliol, es presenta l'informe de la comissió. Un cop presentat, el ple pren l'acord de construir l'edifici escolar de nova planta.

No hi havia al poble cap edifici que reunís les condicions per ser escoles, segons les disposicions vigents, i decideixen comprar un terreny d'acord amb el propietari o mitjançant l'expropiació forçosa. Discuteixen la manera de fer front econòmicament al projecte, segons la comissió, el cost de les obres i compra del terreny seria de 34.000 ptes. Per pagar-les es demanaria

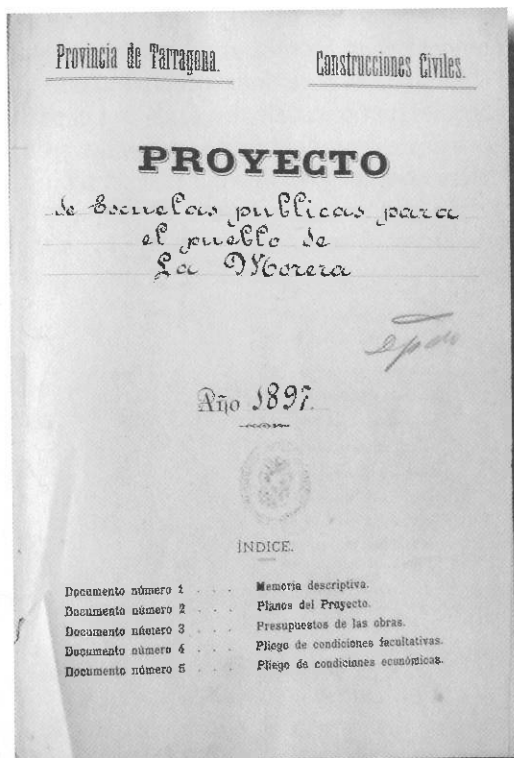


una subvenció de l'Estat equivalent al cost del 50% de les obres, és a dir, 17.000 ptes; a la prestació personal dels veïns equivalent a 10.000 ptes; i la resta, 7.000 ptes, es consignarien en els dos pressupostos municipals immediats a raó de 3.500 ptes. Caldria augmentar alguns arbitris ja que l'ajuntament no té cap diner a la caixa, més aviat "se encuentra abrumado con un enorme déficit". Acorden aquest sistema per fer front a les despeses i demanen a la Diputació de Tarragona que el seu arquitecte faci el pressupost i plànols del projecte. Un cop es tingués l'expedient fet s'enviaria al Governador Civil perquè ho enviés a Madrid per tal de demanar la subvenció. Anaven ràpid, ja que un dia després d'aprovar-lo, el 13 de juliol envien a la Diputació una carta exposant l'acord i sol·licitant els serveis de l'arquitecte provincial.

El projecte el reberen a finals de novembre del 1897, quan a l'alcaldia hi havia Simeó Cavallé Vallvé des de l'1 de juliol. El títol és: "Proyecto de escuelas públicas para el pueblo de la Morera. Año 1897". Fou tramès i signat per l'arquitecte provincial Ramon Salas Ricomà, arquitecte de la Diputació de Tarragona. Està datat a Tarragona el 17 de novembre de 1897. Consta de cinc apartats: una memòria descriptiva; el plànol; el pressupost; un plec de condicions facultatives; i un d'econòmiques.

En la memòria descriptiva l'arquitecte esmenta la situació de les dues escoles de la Morera, fa l'incís de "las malas condiciones de los dos locales que respectivamente ocupan cada una de ellas", res de nou. L'ajuntament era ben conscient de l'estat en què es trobaven motiu pel qual volien construir-ne de noves.

La casa de l'escola de nens estava al carrer Obac, era antiga i la sala on es donaven les classes tenia poca llum i ventilació. Era



petita, feia 6 metres de llarg, per 2,5 metres d'amplada i només podia acollir la meitat dels alumnes. Els serveis estaven al pis de baix.

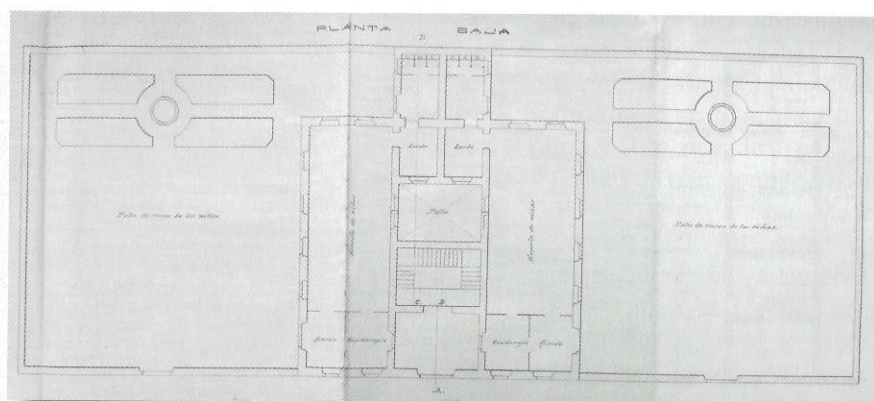
La casa on hi havia l'escola de nenes estava al carrer de la Font, núm 4, s'hi havien fet obres feia poc. L'aula tenia 7 metres de llarg per 3 d'ample. Estava ben ventilada, però era baixa de sostre 2,60 metres.

No hi havia edificis per llogar i les sales d'altres cases no reunien condicions millors que les que actualment feien la funció d'escoles. L'Ajuntament havia pres la decisió de construir unes noves escoles i el terreny elegit era un solar a continuació del carrer de la Font, propietat de Josep Franquet Pàmies. Més o menys al mateix lloc on 60 anys més tard s'acabaren construint.

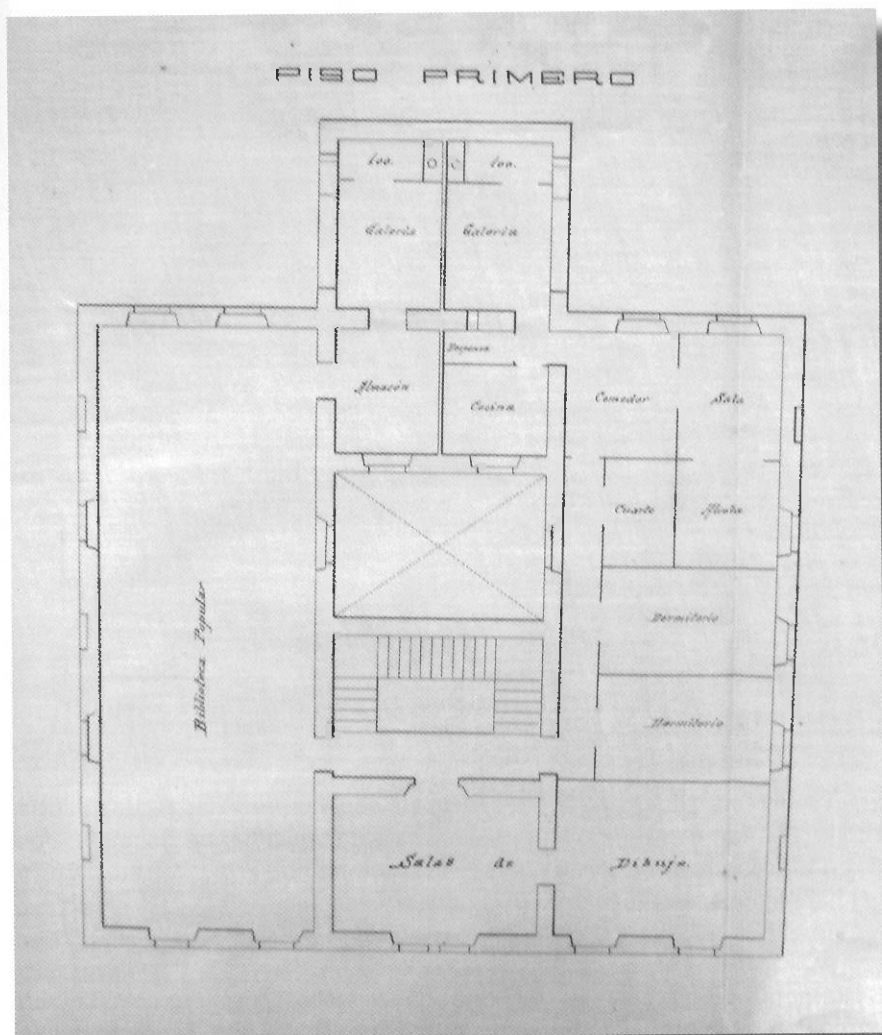
El projecte tenia les següents característiques:

L'edifici constava de planta baixa, dos pisos i golfes.

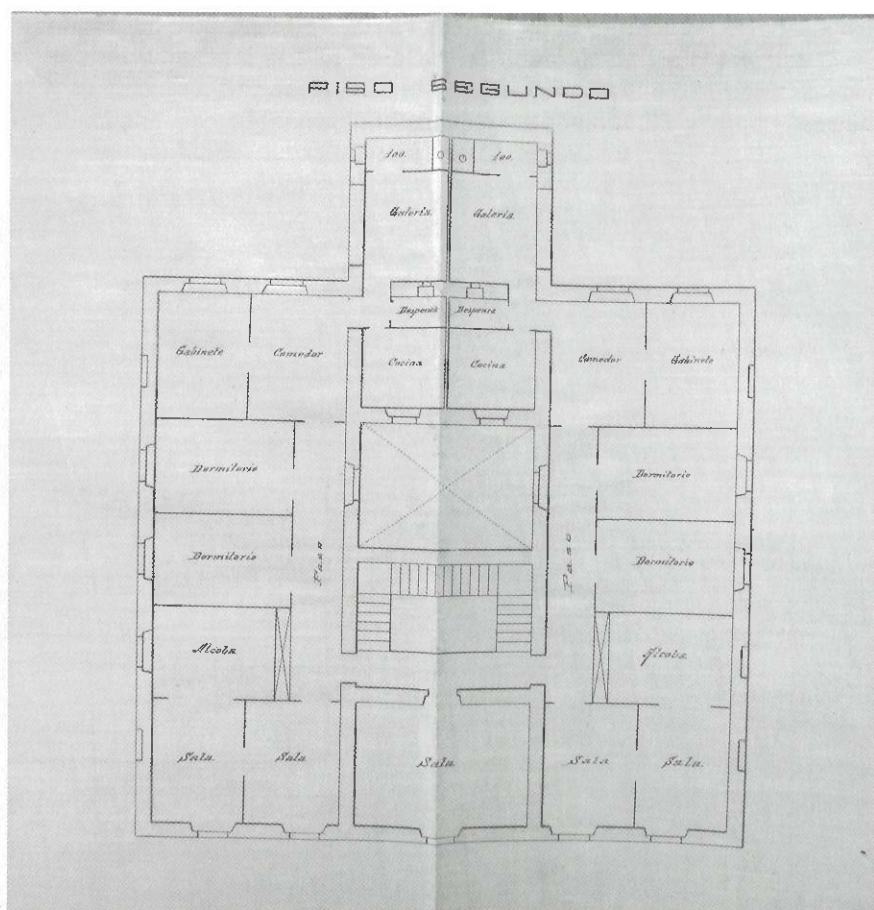
En la planta baixa hi havia les dues aules, independents l'una de l'altra. A la dels nens s'hi entraria per la porta lateral esquerra i a la de les nenes per la de la dreta, entrant pels patis. El nombre de nens, d'ambdós sexes, en edat escolar s'havia calculat tenint en compte la població del poble. Segons dades estadístiques el 12% dels habitants d'un poble tenien edat escolar. La població de la Morera era de 794 habitants i per tant li correspondrien uns 96 nens. Cada aula tindria capacitat per 48 alumnes, però de totes maneres l'arquitecte ho va calcular amb una capacitat màxima de 60 alumnes. Cada aula havia de tenir 1,25 m² destinats a cada alumne. Les aules tindrien 13 metres de llarg per 6 metres d'ample en total 768 m², amb una capacitat per 62 alumnes, cadascuna. L'alçada seria de 4,80 metres. Hi hauria força finestres per ventilació. A l'entrada de les aules hi hauria un vestíbul amb perxes per poder guardar els abrics i un espai per rentar-se.



Per l'esbarjo hi hauria patis construïts lateralment per donar llum. Es va calcular que per 60 alumnes, cada un tindria 5 m² amb el que es necessitarien 300 m² per pati. Els de la Morera es van projectar de 458 metres quadrats. Els lavabos estaven al pati, formant un cos independent.



En el primer pis hi hauria una biblioteca popular, dues sales de dibuix i una habitació del porter que estaria a càrrec de la vigilància i neteja de l'edifici.



En el segon pis trobem les habitacions pels dos mestres. Cadascuna podria acollir una família, tindria "una sala, una sala y alcoba, un gabinete, dos dormitorios, comedor, cocina, despensa, galería cubierta y retrete". Entre les habitacions, un magatzem per mobiliari escolar. Finalment, la golfa que podria servir per traster.

Certament, l'arquitecte va fer una bona tasca, però va calcular un percentatge d'alumnes més gran que l'existent i cal tenir en compte que la disminució de població era ja un fet.

El pressupost total de les obres era molt superior al cost calculat per la comissió municipal el 1896. Es va calcular que les obres costarien 57.916,67 ptes, més la compra del terreny.

Per conceptes: execució de les obres: 50.362,34 ptes (paletes: 34.033,85 ptes; fusters 7.522,49 ptes; ferrers i serrallers 528 ptes; obres diverses 8.278 ptes).

5% per imprevistos: 2.518,11 ptes

3% benefici industrial 1.510,87 ptes

5% formació del projecte i direcció de les obres: 2.518,11 ptes.

2% despeses d'administració i viatges direcció: 1.007,24 ptes.

Un cop tingueren l'expedient fet, l'enviaren al Governador Civil perquè el trametés a Madrid sol·licitant la subvenció del 50%. Devia haver-hi algun serrell encara, perquè el març de 1898 reben una comunicació del Governador Civil demanant certificació del termini d'execució de les obres. L'ajuntament després de parlar-ho en la sessió del 20 de març "atendiendo las circunstancias de que en esta localidad todo material de obras debe transportarse con caballería y a ocho kilómetros, cuando menos, de distancia" acorden dir que tardaran tres anys "en ejecución de las obras expresadas".

Aquesta és la darrera notícia que tenim sobre la construcció de les escoles. L'Ajuntament de la Morera de Montsant tenia molt clar que s'havien de fer, tot i que estava molt i molt malament econòmicament, la fil·loxera havia reduït els ingressos i empobrit els veïns i terratinents la qual cosa feia difícil augmentar la pressió fiscal, però tot i així volien tirar endavant. Creiem que el punt per on es paralitzà l'expedient fou l'estatal ja que el 1898 hi ha la pèrdua de les darreres colònies amb la derrota a la guerra que va fer alentir i desatendre molts projectes.

Tot i així, l'ajuntament seguia donant servei i intentant realitzar més projectes municipals. L'acta del 23 de gener de 1900 reflecteix que a proposta del regidor Ramon Bargalló atès el mal estat del cementiri acorden construir-ne un de nou.

Bibliografia

.-ASENS, Joan. *Guia del Priorat*. Tarragona: Edicions de la Llibreria de la Rambla, 1981. Pàg. 211-214.

.-PEREA SIMÓN, Eugeni. *La Morera de Montsant i el seu terme municipal*. Santes Creus: Fundació Roger de Belfort, 1984.

.-*Programes de festa major de la Morera de Montsant 1981-2016*.

Marta Pelejà Muntané i Jaume Teixidó Montalà
Arxiu Comarcal del Priorat

Festa Major

La Morera de Montsant

Dissabte 19 d'Agost

11:30h. Inflables a la pista.

12:30h. 4a edició del Morera Pintxo al bar del local social.

Divendres 8 de Setembre

9:00h. Matinades.

12:00h. Missa en honor a la Mare de Déu a l'església parroquial i processó.

14:00h. Ball de vermut al local social amb DUET ELEGANCE.

20:00h. Ball de tarda al local social amb L'ORQUESTRA ALABAMA.

24:00h. Ball de nit al local social amb L'ORQUESTRA ALABAMA.

A l'acabar festa disco amb FDJS

Dissabte 9 de Setembre

13:00h. Presentació del llibre Les veus de l'aigua a càrrec de Pepe Navarro, fotògraf. Sala d'actes de l'Ajuntament.

17:00h. Gimcana. L'inici sera a la plaça del Priorat.

21:00h. 3ª edició de la Llangonissada popular al local social. Cal comprar els tiquets anticipadament.

24:00h. Concert de MANO'S ROCK grup de versions de Marçà al local social. A l'acabar festa disco amb FDJS & JØWLR.

Diumenge 10 de Setembre

13:00h. Presentació del llibre d'Ezequiel Gort Santa Maria de Bonrepòs. El monestir cistercenc de Montsant a la sala d'actes de l'Ajuntament.

17:00h. Conta contes i berenar coca amb xocolata. Preu: 1€ per persona.



2017

Scala Dei

Divendres 22 de setembre

20:00h. Recital de Yuri Mestres a la plaça de l'Església.

21:00h. Sopar popular a la plaça del Priorat.

00:00h. Concert del grup HAN SOLO al local social.

Dissabte 23 de setembre

10:30h. Excursió a la Pietat i esmorzar.

17:00h. Jocs infantils a la plaça del Priorat.

17:00h. Torneig de bitlles a la pista poliesportiva.

18:00h. Concurs de pastissos a la plaça del Priorat.

19:30h. Ball de tarda al local social.

00:00h. Festa disco al local social.

Diumenge 24 de setembre

09:00h. Matinades.

10:00h. Activitat infantil "Descoberta del poble".

12:00h. Missa i processó en honor a la Mare de Déu de la Mercé.

12:00h. Poesia als parcs. Lletres i paisatges a la Cartoixa. Organitza Parc natural de Montsant.

13:30h. Ball de vermut al local social.

Fi de festes.

Les Comissions de Festes es reserven el dret de canviar, suspendre o innovar qualsevol acte si les circumstàncies ho requereixen.

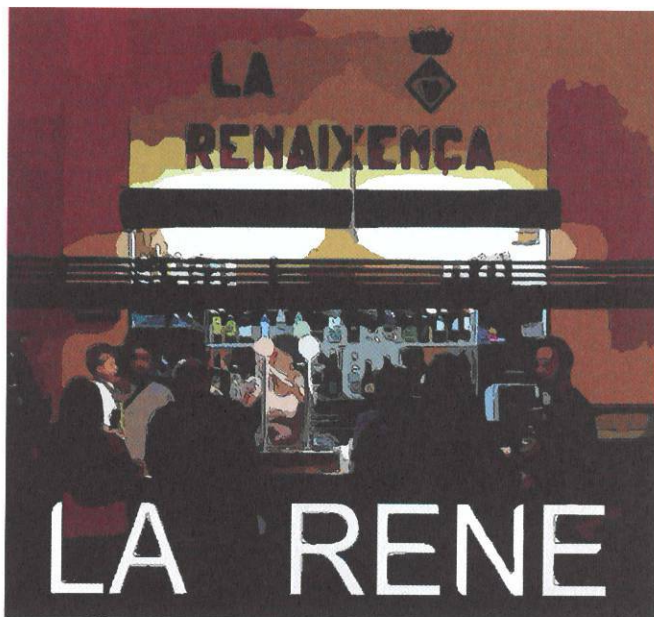


FUSTERIAPINYOL RICARDPINYOL @#FUSTERIA_PINYOL
fusteriapinyol@gmail.com

FUSTERIA PINYOL

Mobles

AVDA DEL PRIORAT, 17 CORNUDELLA DE MONTSANT
TEL. 679 19 04 97 · FIX. 977 82 10 29 (TARRAGONA)



Bar cafeteria la Renaixença

Servei de tapes,
plats combinats
i entrepans
Menús per a grups

📍 C/ Compte de Rius nº7

☎ +34 977 56 14 07

✉ larenedecornudella@gmail.com

Horari : De Dilluns a Diumenge
De 8h00 a 23h00

Gent de la Morera de Montsant a començaments del segle XIX

Els treballs de recerca i indexació dels documents relacionats amb la Comunitat de Preveres de Reus, que es troben a l'Arxiu Comarcal Baix Camp han comportat la catalogació de materials de diferents series documentals d'aquesta comunitat: baptismes, matrimonis, testaments, etc. És evident la impossibilitat de posar-ho tot en quatre ratlles, atès que aquesta documentació abasta cinc segles, per això, hem seguit la pauta iniciada l'any passat [2016], de fer un recull de matrimonis relacionats amb la gent de la Morera de Montsant, aquesta vegada hem reduït el conjunt i us presentem la recopilació realitzada entre els anys 1801 a 1840 de casaments de persones de la Morera residents a Reus.

A l'hora de transcriure la documentació d'un matrimoni i catalogar-la, ens podem trobar dins del mateix expedient annexes com:

- El consentiment dels pares, si els contraents son menors de 25 anys.
- El certificat de viudetat, en cas de ser-ho.
- La dispensa papal en els casos de consanguinitat fins el cinquè grau.
- El certificat castrense, de solteria, quan s'ha fet de soldat.
- Escrit com a mínim de tres testimonis fidedignes avalant la solteria.

i les Amonestacions, que estan incloses en tots els casos.

Aquest tipus de document anomenats "amonestacions" segueixen una mateixa estructura formal: nom i cognom del nuvis, ofici, estat civil, lloc de naixement i residència, nom i cognom dels pares d'aquests, ofici, lloc de naixement, residència i estat civil; després el nom del vicari o prevere, dates de les amonestacions, informació sobre si fan capítols notariais, firma del notari i dos testimonis amb nom i cognom, ofici i lloc de residència.

Les amonestacions es publicaven tres diumenges seguits a la missa major de les parròquies dels llocs de naixement dels interessats, per conèixer si hi havia algun impediment. Una vegada passades vint-i-quatre hores i comprovar la idoneïtat en doctrina cristiana dels contraents, es podia realitzar el casament.

Maximoni ve ha tractat, y mediante la Divina
 Gracia del Excmo. Sant concordat enese paper se Arriba
 Truncora merce dependenç viuda, oriundo de la vila de
 Alfaja, y habitant en la de Reus de uns quaranta anys
 d'esta part, fill de Joseph Truncora pager, y de Teresa Truncora
 que conyuges difunts, oriunda del lloch de la Morera, de una
 y Teresa Monjo, viuda de Onofre Arander y Ordeig, soldat
 que fou del primer Regiment de Catalunya, natural y ve-
 nina del març de Reus, filla de Felix Monjo pager, y de
 virula Badia conyuges difunts, oriundos de la vila de Andorra,
 y habitant en la dea de reus respective obit endit Reus, de
 altra.

I promanados.
 I promanados.

Los Cap. maximoniado de co-
 cian y firmen en per las rufas
 porco en mon paper a que Ma-
 niel vintcento trece, de que
 certifico

Joseph Monjo de Pader Notario y
 pñch veñi y del Numero de la
 vila de Reus

23 mai 1813.
 10 juny 1813.
 10 juny 1813.

Aquest mateix any el dia 9 d'agost de 1813, hi ha el casament d'Ignasi
 División Basagañas i Teresa Claveri Macip.

Ignasi División Basagañas, vidu, pintor d'indianes, de Barcelona resident a
 Reus, fill de **Josep División** i **Francesca Basagañas**, difunts, de Barcelona.

Teresa Claveri Macip, donzella, de la Morera resident a Reus, filla de
Mateu Claveri, forner, de la Morera i **Maria Macip**, de les Borges, difunts.

Maximoni el Ignasi División vidu Pontador i Indiano de
 Barcelona de de a vidu de en Reus habitant, fill de
 Josep División y d'Isabel Basagañas cony. difunts el División,
 d'una part, y Teresa Claveri donzella del lloch de la Morera
 de la part del casament en Reus habitant, filla de
 Mateu Claveri forner de la Morera, y de Maria
 Macip de les Borges cony. difunts, d'altra.

219 Juny 1813.
 220 juny 1813.
 221 juny 1813.

(Son de major edat)

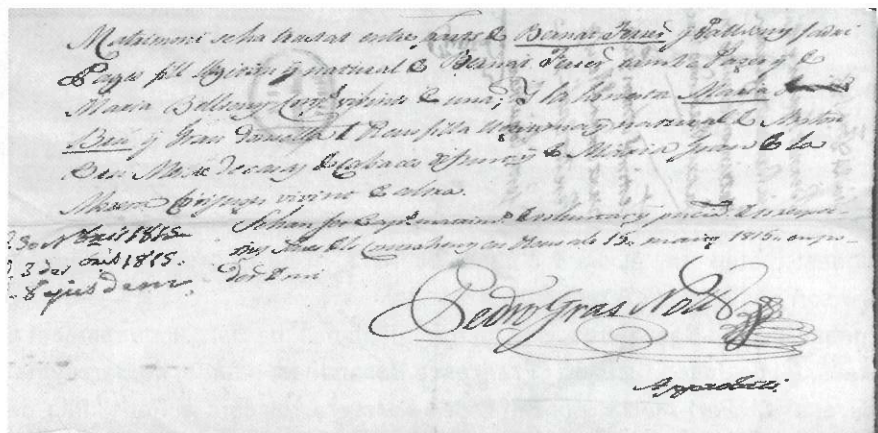
Approbati

~ Hipotecat per tota la contractada Cap. Joseph d'Almeida
 ~ Se trencan en dos Capítols ~

El dia **24 de desembre de 1815**, s'uneixen en sant matrimoni **Bernat Ferrer Vallveny** i **Maria Brú Grau**.

Bernat Ferrer Vallveny, fadrí, pagès, fill de **Bernat Ferrer**, pagès i **Maria Bellveny**.

Maria Brú Grau, donzella, de Reus, filla d'Antoni Brú, mestre de cases, de Cabacés, difunt i Maria Grau, de la Morera.



El dia 13 d'octubre de 1832, trobem el matrimoni de **Josep Carbonell Blay** i **Teresa Guiamet Belart**.

Josep Carbonell Blay, fadrí, pagès, fill de **Salvador Carbonell**, pagès i **Tecla Blay**, de Reus.

Teresa Guiamet Belart, de Gratallops resident a Reus, filla de **Joan Guiamet**, pagès, de la Morera i **Maria Belart**, de Gratallops.

Concedo la concessione
della Piazza del Coronato,
che ha 25 anni, e ce ne sono
più di 25 anni, e ce ne sono
più di 25 anni, e ce ne sono
più di 25 anni, e ce ne sono

Spiral apter
Spiral apter

Com a nota el capellà de la Morera d'aquesta època es deia **Ramon Corbella**.

Cosmella

H. Vigencia lo 2º gaudir conlangüentia

Gracias es estar y por gracia del Excmo. Sr. conde de
Marimón: sin faltarle Carlos Lavalle padri Botigue naci. de la
Morera y de mltos años veti de Cosmella fth. leg. y naci. de Chi-
no Lavalle ^{vigencia} de Maria Navay leg. ^{segunda} ~~enmenda~~ de por una
y la honesta tra Joaquin Navay Douella natural a dita vila de
Cosmella y deida de infancia habitau en Nery fth. leg. y naci.
del Sr. Jth. Navay Botigue vivint y de la tra M. Domingo leg.
esta difunta de por otro

Barag. 27. Junio 1841.

Publicada en tres días festivos en la fth. parroq. de Nery,
Cosmella y Morera con celacio de la resueta, del tpo q.
fueron respect. parroquianos, de su idoneidad en catolicismo y
de obtener la segund. previendo por el. Inguatien

Carlos V. E. Y.

H. B.

En aquesta franja d'anys [1801-1840]. En el casament del dia 29 d'abril de 1835 de **Pons Quintana i Rosa Roca**, de Reus, trobem com a testimonis **Pere Font**, veler de Reus i **Mateu Vilà**, pagès, de la Morera.

Esperem haver donat una mica més d'informació de la gent que vivia al peu del contrafort del Montsant.

Pere Alegre Llaberia
Arxiu Comarcal del Baix Camp
Arxiu Municipal de Reus

Refugi de la FEEC a la Morera de Montsant

La Federació d'Entitats Excursionistes de Catalunya (FEEC), actual propietària de vint refugis de muntanya arreu de Catalunya, amplia la seva xarxa amb un nou equipament al municipi de la Morera de Montsant (Priorat). Concretament es tracta de l'antic Ajuntament de la Morera, situat al carrer Major número 6 del municipi. Un edifici de 500 metres repartits en tres plantes. Després que l'Ajuntament fes públic el plec de clàusules administratives particulars per a la concessió administrativa d'ús privatiu de l'edifici per a la instal·lació d'un refugi de muntanya, la Federació va presentar el seu projecte, que finalment va ser l'escollit pel tribunal de selecció.

La ubicació del nou equipament, a la serra de Montsant, on la FEEC no hi tenia cap refugi, així com la multitud de possibilitats que l'entorn ofereix als amants de l'excursionisme i dels esports de muntanya, va fer que des del primer moment s'apostés de manera ferma per optar a la licitació. Excursionisme clàssic, senderisme i escalada seran les activitats de muntanya estrella que podran fer els futurs usuaris del refugi. Sense oblidar el ric patrimoni cultural i enològic de la zona, al cor del Priorat.

La concessió per a l'explotació de l'edifici com a refugi de muntanya s'ha atorgat per un període de vint anys, prorrogable anualment durant cinc anys més.

Tenint en compte que un dels principals objectius de la FEEC és la promoció de l'excursionisme i dels esports de muntanya en tot el territori, considerem prioritària la possibilitat de poder gestionar un refugi de muntanya a la serra de Montsant, un dels pocs massissos on la FEEC no en té cap.

Per la consecució d'aquest objectiu la FEEC presenta el següent projecte, fonamentat sobre quatre eixos vertebradors per tal d'aconseguir una eficaç gestió d'aquest equipament. Una gestió destinada a tots els públics, des del més familiar fins als competidors d'alt nivell.

Els quatre eixos vertebradors d'aquesta proposta de gestió de refugi són, per aquest ordre:

- Servei d'allotjament
- Servei de restauració i bar.
- Centre per impartir la formació federativa relacionada amb l'excursionisme que proposa la FEEC.
- Centre de referència per a albergar les possibles concentracions que tinguin els diferents centres de tecnificacions i seleccions esportives catalanes de les diferents disciplines de muntanya que té la FEEC.

L'ALLOTJAMENT (PERNOCTES)

Dintre del programa de gestió de la xarxa de refugis, la FEEC contempla les pernoctes com un punt important a tenir en compte, per això ha creat tot

un seguit de tarifes, destinades a satisfer totes les necessitats d'un públic cada vegada més exigent.

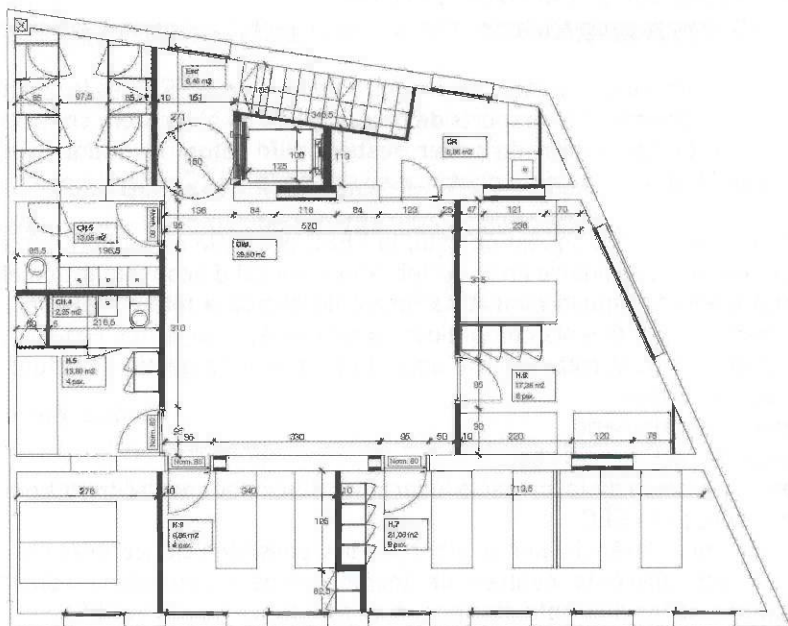
Podem distingir quatre grans grups en les tarifes de pernocta:

- Usuaris amb carnet federatiu de la FEEC.
- Usuaris que son socis d'entitats excursionistes adherides a la FEEC.
- Usuaris amb conveni de reciprocitat estatal i/o internacional.
- Resta d'usuaris.

Amb aquests quatre grans grup de tarifes de preus aconseguim cobrir tot el ventall d'usuaris que volen pernoctar en la nostra xarxa de refugis, podent oferir uns preus ajustats a les necessitats d'aquests i satisfent en tot moment les demandes sol·licitades.

Volem destacar la creació del **programa Refugis en Família**, una iniciativa de la FEEC amb importants descomptes pels menors de 6 anys i pels nens d'entre 6 i 14 anys i una de les millors i més atractives maneres d'iniciar al públic més jove a la muntanya i als valors que se'n desprenen. Per a un infant que no hi hagi estat mai, un refugi és tot un món de sorpreses. Les lliteres, els sacs de dormir, les petites responsabilitats a l'hora de parar

Planta Primera



Planta dedicada a l'allotjament.

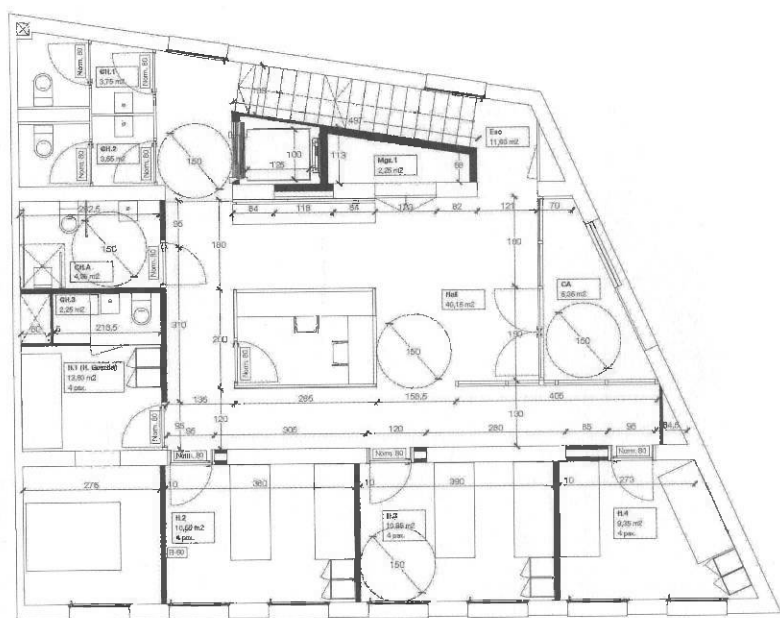
taula, omplir les cantimplores, preparar-se la motxilla per a l'excursió de l'endemà... Qualsevol cosa es pot convertir en un joc emocionant. Un cop es fa fosc, i abans que arribi l'hora de fer silenci (una de les normes més sagrades en un refugi de muntanya), es pot sortir a la fresca de l'exterior a veure les estrelles o a cantar una cançó. Fer nit en un refugi per primer cop és una experiència vital que educa i que es recorda tota la vida.

La pernocta en un refugi de la FEEC ha estat dissenyada per tal de satisfer tant a l'esportista d'alt nivell com a la família o grup d'amics que volen viure una nova experiència, com pot ser dormir en un refugi i descobrir el medi que ens envolta.

EL SERVEI DE RESTAURACIÓ

L'oferta gastronòmica que s'ha ideat per aquest refugi es basa en poder satisfer totes les necessitats que pugui presentar l'ampli ventall d'usuaris del refugi, des de l'usuari esporàdic fins als que estan realitzant una estada en aquest.

Planta Baixa

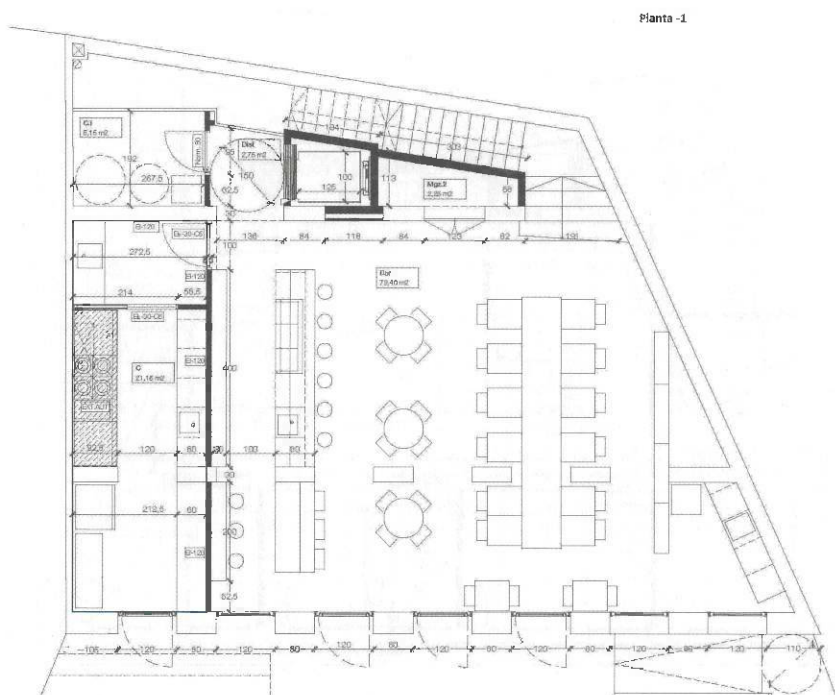


Planta de recepció i allotjament

Basada en la cuina tradicional de l'entorn i apostant per aquesta com a eina saludable, equilibrem la dieta amb l'ús de productes naturals, establint relacions amb els productors i distribuïdors del territori, produint una millora en la economia local i creant vincles productius amb base local.

Degut a les demandes d'un públic cada vegada més variat, aquesta oferta gastronòmica també té en compte les necessitats alimentàries especials que puguin tenir alguns usuaris (intolerància al gluten, a la lactosa, etc.) oferint tot un ventall d'alternatives alimentàries.

Un menjar equilibrat i saludable també forma part de l'educació excursionista i de muntanya, per això creiem que uns dels eixos vertebradors d'aquest projecte es ensenyar a menjar adequadament els usuaris dels refugis, oferint un seguit de recomanacions alimentàries i consells. Per aquest motiu la FEEC aposta per obtenir en els seus refugis el segell AMED, que identifica els establiments promotors de l'Alimentació Mediterrània.



Planta dedicada al servei de restauració

EL VALOR AFEGIT DEL REFUGI DE LA MORERA DE MONTSANT

Des de la FEEC apostem perquè el Refugi de Morera de Montsant sigui el CENTRE DE REFERÈNCIA DE L'ESCALADA DE CATALUNYA (CREC). Degut al seu emplaçament privilegiat envoltat de vies d'escalada mítiques i per a tots els tipus d'usuaris, totes les àrees de treball de la FEEC s'impliquen en aquest gran projecte.

Amb la creació del CREC es vol dotar d'unes instal·lacions i serveis eficients al moviment escalador, que agrupa cada cop més, un gran nombre d'usuaris de tot tipus. Per fer realitat aquest projecte totes les àrees de treball de la FEEC s'han implicat de forma activa per tal de poder oferir una oferta atractiva i continuada basada en productes de qualitat, que inclouen cursos de formació i reciclatge, estades per a joves, conferències, trobades d'escaladors, projeccions, congressos, competicions, debats i un servei d'informació específic sobre les zones d'escalada que envolten el refugi.

L'escalada esportiva, nou esport olímpic.

L'escalada esportiva serà molt probablement una nova disciplina esportiva dins del programa olímpic a partir de Tòquio 2020. Aquest fet sens dubte ajudarà a difondre i donar a conèixer encara més aquesta disciplina, i de retruc les meravelloses zones d'escalada que hi ha a la zona, amb sectors



tan reconeguts internacionalment com el Montsant, Siurana, Margalef, entre d'altres.

Dintre d'aquest gran projecte un altre dels punts forts és la col·laboració amb el Parc Natural de la Serra de Montsant, creant sinergies entre les dues parts amb el resultat de poder oferir tots aquests serveis d'acord amb una correcta gestió mediambiental i on l'impacte en el medi natural sigui mínim. Una col·laboració eficaç que aportarà tot tipus de beneficis al territori.

Per últim cal mencionar que per aquest punt transita l'etapa 9 del sender homologat de gran recorregut GR® 171. També té l'inici i el final el sender homologat de petit recorregut PR®-C 183.

L'adequació de l'equipament com a refugi de muntanya

Des del Comitè de Refugis de la FEEC s'ha apostat per reformar l'edifici per adequar-lo a les necessitats dels possibles usuaris. Conscients de les particularitats que té aquest equipament, bàsicament pel fet d'ubicar-se al bell mig d'un nucli de població habitat com és la Morera de Montsant, amb tot el que això suposa, des de la Federació apostem per habilitar l'edifici com a refugi seguint uns paràmetres diferents als d'un refugi aïllat situat al mig de la muntanya. Per això es va encarregar el projecte d'adequació al despatx Fontdevila-Casajuana arquitectes que va elaborar el projecte bàsic i després el dossier complet. Es divideix l'espai destinat a la pernocta en diferents habitacions d'una capacitat de quatre i vuit persones respectivament. Amb aquesta iniciativa apostem tant per la comoditat de



Presentació del projecte

l'usuari comú, que acostuma a agrair dormir en estances amb menys llits que les d'un refugi convencional, com per incentivar la pernocta de famílies i grups d'amics, que de ben segur valoraran molt positivament la distribució d'habitacions plantejada en el projecte bàsic. Es preveu que les obres d'adequació del refugi finalitzin a mitjans de setembre de 2017. Aquest equipament s'integrarà a l'extensa xarxa de refugis de muntanya de la FEEC, que ja en sumará vint-i-un, entre guardats i lliures o d'emergència.

Acte de presentació a la Morera de Montsant

D'altra banda, la Federació d'Entitats Excursionistes de Catalunya va presentar el projecte del nou refugi de la Morera el diumenge 28 de maig. En l'acte, celebrat al mateix municipi, es va donar el tret de sortida simbòlic a les obres d'adequació del nou equipament. Van assistir-hi l'alcaldesa de la Morera de Montsant, Fina Palomar; i els següents representants federatius encapçalats pel seu màxim dirigent, el president de la FEEC, Jordi Merino, acompanyat pel cap de l'àrea de Territori, Josep Casanovas; pel vicepresident primer, Lluís Simó; i pel cap de l'àrea d'Entitats, Carles Xavier Pons.

Josep Llusà FEEC

Plànols de Fontdevila-Casajuana arquitectes

Fotografies de Biel Roig



Assistents a l'acte de presentació

Hotel
Balcó del Priorat
Restaurant

Ctra. de Scala Dei, 2
43361 La Morera de Montsant
Tel/Fax. 977 82 72 11
informacio@baldelpriorat.com
www.baldelpriorat.com

A La Morera de Montsant

RESTAURANT
EL BALCÓ

La bona cuina de sempre

Ctra. de Scala Dei, 2
43361 La Morera de Montsant
Telf. reserves: 977827211
baldelpriorat@gmail.com

— *Celler* —
PASANAU



La Morera de Montsant

PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Néts que parlen amb els avis

Entrevista a Maruja Holgado

La Maruja Holgado va néixer el 8 de juny de 1935 a Portugal, per casualitat, concretament a Aldeia do Bispo; els seus pares vivien a la petita aldea La Ribera, situada ben bé a la frontera al costat espanyol. Allí és on la van portar l'endemà de néixer. Els seus pares anaven i venien d'una banda a l'altra de la frontera.

Més tard la família va anar a viure a Navasfrías que era el nucli més important que donava nom a aquest municipi de Salamanca.

La Maruja utilitza la frase "Sóc d'on menjo" per indicar que se sent catalana. A Catalunya l'han acollit, hi ha treballat i és la terra del seu marit, dels seus fills i dels seus nets. El seu nét Ivan ha preparat aquesta entrevista.



Quan vas arribar a Catalunya? On vas anar a viure?

A finals de juny de l'any 1948, amb només 13 anys acabats de fer, vaig decidir marxar tota sola del meu poble i anar cap a Barcelona per "anar a servir".

Tens algun record d'aquests primers temps?

I tant, vaig tenir molta sort i el mateix dia que vaig arribar a Barcelona una família que necessitava una serventa em va acollir.

La Maria i el Santiago amos de la Sastreria Gasca que estava i encara està al carrer Tamarit 169 em van encarregar que cuidés dels seus fills Vicenç i Josep Maria.

El Santiago era fill de la Vitella Baixa i als estius anàvem tots al poble. Aquest va ser el meu primer contacte amb el Priorat. Però aquí no vaig conèixer el Simeón.

Com us vau conèixer amb el Simeón?

A mi m'agradava molt ballar i encara que era molt joveneta els dies que tenia festa (els dijous i els diumenges a la tarda) hi anava sense que els amos ho sabessin. El primer dia que vaig anar a la sala de ball "Las

canyes" que estava a prop de la plaça d'Espanya vaig conèixer el Simeón.

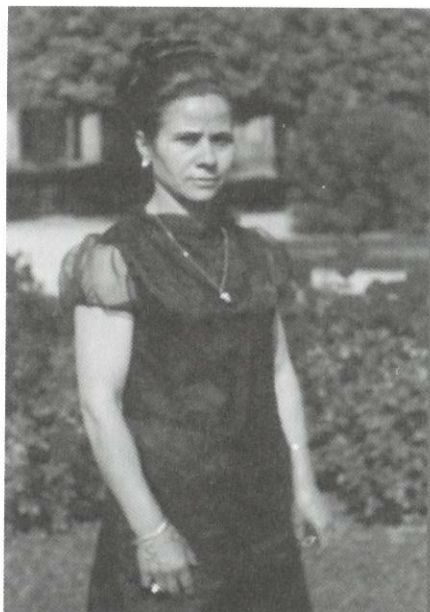
Ens vam casar l'any 1957.

On vau viure i de què treballàveu?

El primer lloc on vam viure va ser al carrer Joaquim Costa en un 4t pis.

El Simeon era funcionari de l'Ajuntament de Barcelona. Durant un temps feia de barber i arreglava els funcionaris municipals en un local que hi havia al cementiri de Montjuïc. Jo continuava treballant pel Santiago i la Maria fent la feina de la casa i ajudant a la sastreria.

Més endavant el Simeon va aconseguir la plaça de conserge de les escoles municipals del Parc Güell (Actualment escoles Baldri Reixac) i allí vam anar a viure. Jo me n'encarregava de la neteja.



Quan va començar la teva relació amb La Morera?

L'any 1957, després de casats, hi vam venir tots dos. El Simeón va tornar a Barcelona i jo em vaig quedar per la festa major. Recordo la missa i el ball, vaig ballar amb el tiet Joan. En canvi no vaig voler ballar amb el Josep de cal Merlo.

Què et va cridar més l'atenció la primera vegada que vas venir al poble?

Em va semblar un poble petit, amb poca gent.

Com era el poble quan hi vas arribar?

Quan vaig entrar pel carrer Major em vaig fixar que estava empedrat.

En quina casa us estàveu?

Al començament a la mateixa que estem ara, encara que era diferent. Després quan veníem amb els fills vam llogar la casa de cal Rosalí del carrer Obac fins l'any 1979.

Saps d'on ve el nom de cal Jana?

Hi ha diferents versions; però sembla que tenia relació amb una rebesàvia del Simeón de nom Joana i que li deien Janeta.



Celebració de les noces d'or, l'any 2007

En quines èpoques de l'any veníeu?

Veníem a les vacances de l'estiu i alguns anys allargàvem l'estada per ajudar a les collites.

Com fèieu el trasllat fins el poble?

Les primeres vegades amb tren fins a Reus, i d'allí la "rubia" de cal Benito ens portava fins a casa.

Més endavant ja

veníem pel nostre compte. Primer amb una moto Rieju amb sidecar, ens hi encabíem tots 5. Més endavant va ser amb Vespa i sidecar. Després ja vam tenir cotxe, veníem amb un Seat 600.

Participàveu de la Festa Major?

Si, sempre.

De quines persones d'aquesta primera època tens més records?

Sobretot de la família del Simeón: la iaia, la Carmen Cabré, la tia Carme, l'oncle Joan, la Teresina d'Ulldemolins.

També tinc bon record del Sixto, del Josep Sixto, del Pep Merlo, del Josep Manuel i la Neus.

Quan us va instal·lar definitivament a La Morera?

Primer ho va fer el Simeón, l'any que es va jubilar el 1994. Jo continuava treballant a Barcelona fins que em vaig poder jubilar, l'any 1997.

D'on va venir la idea de dedicar-vos a la producció de mel? Hi havia tradició a la família?

Qui va aprendre a tractar amb les abelles vaig ser jo. Treballava al Museu de Zoologia del Parc de la Ciutadella. Dalt del terrat tenien unes arnes i la persona que se n'encarregava demanava ajuda quan tocava crestar i jo ho vaig fer tot sovint i d'aquesta manera en vaig aprendre.

Després quan vam venir a viure a La Morera ens hi vam posar amb el Simeón.

Com ha canviat el poble al llarg dels anys?

Ha canviat l'aspecte gràcies a les reformes que van impulsar el Josep Manuel i el Josep Sixto. Tot el poble participava en les obres que es feien.

Què en pensaves i que en penses de la gent del poble?

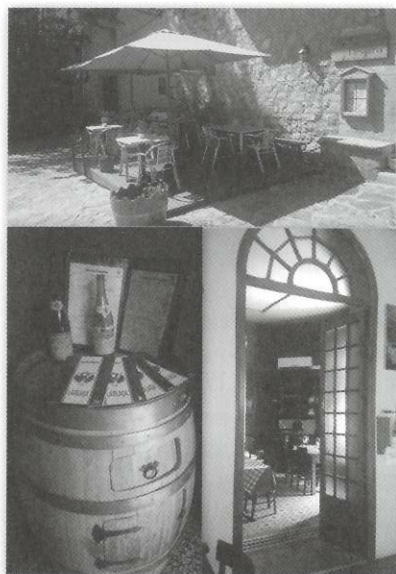
La gent del poble abans estava més unida, semblava una família. Avui les coses han canviat i sembla que cadascú vagi a la seva.

Què valores més de La Morera?

La tranquil·litat, el contacte amb la natura i les persones.

Com veus el futur?

Tot dependrà de les persones, del valor que aquestes donin al paisatge i a la natura que ens envolta.



Llesqueria - Restaurant

La Plaça

Scala Dei

Tel. 977 82 73 27 - Mòb. 686 30 84 66

Terrassa ideal per les nits d'estiu

Gran varietat de plats, llesques i tapes

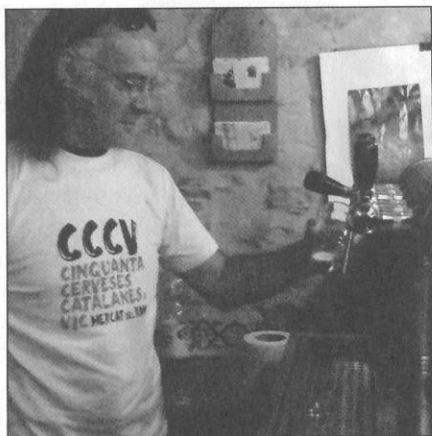
Local climatitzat

Us hi esperem!

David García Arnavat, cerveser artesanal

El secret de la cervesa de Scala Dei

Fa uns 3 anys, el David es va instal·lar a Scala Dei per fer una cosa que aquí, al Priorat, país de vi, sorprèn una mica. Avui, a l'espai on fa gairebé 20 anys es van elaborar els primers vins del celler La Conreria d'Scala Dei, el David fa cervesa. O més ben dit "cerveses". Li agrada el repte d'experimentar amb tota mena d'ingredients, diferents tipus de fermentació i graus d'alcohol, i així ha arribat a elaborar fins a 9 cerveses diferents, de les quals unes són fixes i es fan durant tot l'any, mentre que



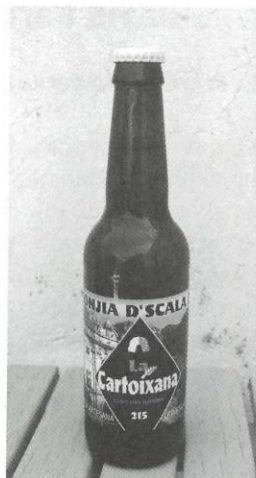
altres són temporals, per exemple, la IPA, una cervesa d'estiu i per tant més refrescant. El que totes tenen en comú és que estan fetes de manera totalment artesanal, i com diu el David, - amb molta passió -. El nom que ha donat a les seves cerveses artesanes n'és una mostra - "Rústica Bufona". Per parlar amb el David, havíem d'escollir un divendres a la nit - els caps de setmana va de fira en fira perquè la gent pugui tastar la Rústica Bufona i entre setmana, es passa moltes hores elaborant les seves cerveses, embotellant-les, etiquetant-les i portant-les als seus clients. Tot això, ho fa a mà - per tant la "Rústica Bufona" mereix el seu nom, és ben bé "rústica". Al ser un productor local, ara també queda inclosa en el catàleg de Montsant a taula, un projecte iniciat pel Parc Natural de Montsant per promoure el contacte entre productors i consumidors de productes de proximitat.

Queda la gran pregunta: per què el David va escollir Scala Dei, un poble enmig de les vinyes, com a lloc per elaborar la seva cervesa?

Com a resposta, el David ens explica primer el seu vincle amb el Priorat. Nascut a Barcelona, amb arrels familiars a Reus, quan toca aprendre un ofici, tira cap al Priorat i l'any 1987, acaba la seva formació com a enòleg a la escola d'enologia de Falset. Molts de la seva colla d'amics d'aleshores, avui en dia són enòlegs, alguns treballen al Priorat.

Falta saber, per què, a més de treballar amb raïm i fer vi, avui elabora una altra beguda (també alcohòlica) amb ordi, llúpol i aigua.

Els tombs de la vida el porten a Sarral, i allà, el 2010, comença a fer els seus primers experiments, elaborant cervesa amb l'ajuda de la seva formació i la seva experiència en el món del vi. Ho fa a casa, de manera autodidacta i amb aquest ingredient indispensable per totes les coses bones: la passió. De fet, ens explica que molts dels pioners de la cervesa artesana a Catalunya havien començat com ell, de manera autodidacta, per exemple les conegudes cerveses del Montseny, La Guineu o La Clandestina van néixer així. De Sarral, ve al Priorat, a la Vilella Alta, -per accident-, com diu. Allà treballa durant 2 anys en un celler, però la passió per la cervesa no el deixa estar quiet. Quan el seu amic de Scala Dei li ofereix un lloc on instal·lar-s'hi amb els seus estris per fer cervesa, no s'ho pensa dos cops i al 2014, ho porta tot de Sarral cap a Scala Dei i es posa a treballar.



- Amb el vi -, ens explica, - la base és el raïm, mentre que amb la cervesa, la base és l'aigua, i si vols, en aquesta aigua, hi pots posar el que vulguis. - Per exemple herbes, fruites o espècies. Un exemple és la cervesa de farigola que el David elabora especialment per la Festa de la Farigola de Prades.

A Scala Dei, els monjos de la Cartoixa tenien una llarga tradició de fer vi. Però a vegades el David es pregunta, si no feien també alguna mena de cervesa. Ho tenien fàcil, ja que l'ingredient bàsic, l'aigua, no els faltava mai aquí. I tot just aquesta aigua, la que surt als peus dels cingles del Montsant, era la gran sorpresa a l'hora d'elaborar les seves primeres cerveses al Priorat. - L'aigua de Scala Dei és espectacular, la diferència entre les cerveses que faig ara aquí i les que feia a Sarral és brutal - s'entusiasma en David - Sobretot per fer la cervesa rossa va molt bé. -

Després dels tres primers anys, té una producció d'unes 800 ampolles per mes, les ven a diferents bars i botigues de la comarca i també directament a les fires. Al Priorat, la cultura del vi és essencial per tota la comarca, però avui en dia també hi ha una creixent cultura de la cervesa.

- Espero que la meua cervesa, un dia, serà considerada la cervesa del Priorat, elaborada aquí, feta amb l'essència de la terra i amb la meua passió per un producte artesà.

Nosaltres també!

Susanne Schmelzer

Pares i mares que parlen dels fills

Èric Crivillé Gasull

3 de febrer de 2017

Reus

Jordi Crivillé Piñol

Meritxell Gasull Samper

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

El Jordi és descendent de La Morera per part de família paterna i la Meri puja des de que és ben petita.

Què us ha portat a posar-li el seu nom?

Volíem un nom curt i sense traducció.

A qui creieu que s'assembla més? Coincideix amb el que us han comentat els familiars, amics o coneguts?

Ens comenten que s'assembla als dos, té trets tant del pare com de la mare, la mirada de la Meri i el somriure del Jordi.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Alegre, bon nen i afectuós.

Com us agradaria que fos de gran?

Honest, feliç i amb personalitat pròpia.

Quins aspectes del nostre poble el poden influir de cara al futur?

L'entorn, el contacte amb la naturalesa i la llibertat de que podrà gaudir en un municipi com el nostre.

Creieu que el nostre municipi està preparat per acollir nens petits?

Considerem que es podrien fer millores en espais ja existents, com la pista poliesportiva i el parc infantil.



Pares i mares que parlen dels fills

Marcos García-Faria Vallès

3 de març de 2017

Ciutat de Mèxic, Mèxic

Marcos

Ana

Germanes: Paula, Clara



Quina relació teniu amb La Morera - Scala Dei?

Des de fa més d'un segle, la família García-Faria ha estat vinculada amb el poble de Scala Dei. Jo mateix, el pare, hi he passat tots els estius de la meua infància gaudint d'aquest meravellós indret. Ara que vivim fora, a Mèxic, encara el trobem més a faltar i venim sempre que podem.

Què us ha portat a posar-li el seu nom?

Ens agrada el nom i ens feia il·lusió començar una tradició familiar repetint el nom del pare.

A qui creieu que s'assembla més? Coincideix amb el que us han comentat els familiars, amics o coneguts?

S'assembla a la seva mare i a la seva família.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Rialler, espavilat i despert, especialment durant les nits.

Com us agradaria que fos de gran?

Sobretot una bona persona, preocupat pels altres i feliç amb allò que faci.

Quins aspectes del nostre poble el poden influir de cara al futur?

Scala Dei és un lloc excel·lent per gaudir de la natura i conèixer les arrels familiars.

Creieu que el nostre municipi està preparat per acollir nens petits?

Desconeixem el grau d'infraestructures de tot el municipi, tot i que gaudim de les instal·lacions del parc infantil i del poliesportiu. Estem convençuts que els nens són el futur del nostre poble i la nostra societat i és per això que és imprescindible invertir en ells, en la seva educació i en el seu desenvolupament com a persones.

Pares i mares que parlen dels fills

Yago Manero Losilla

12 d'abril de 2017

València

Ramón María

Belén

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Tots el estius solem passar les vacances a la Morera, al masset de Farena, des de ja fa 32 anys.

Què us ha portat a posar-li el seu nom?

És un hipocorístic de Santiago i des de fa un temps ens ha agradat aquest nom.

A qui creieu que s'assembla més?

Coincideix amb el que us han comentat els familiars, amics o coneguts?

S'assembla més a la mare i tot el món ho diu.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Alegre, simpàtic i graciós.

Com us agradaria que fos de gran?

Ens agradaria que el nostre fill fóra bona persona i intel·ligent.

Quins aspectes del nostre poble el poden influir de cara al futur?

La tranquil·litat, l'amabilitat de tots els veïns, gaudir de la seua natura i compartir les amistats de sempre.

Creieu que el nostre municipi està preparat per acollir nens petits?

Si, jo també he sigut petit al poble i tinc molts bons records i espere que el meu fill també els tinga.



Pares i mares que parlen dels fills

Jana Porqueres Frasquet

19 de maig de 2017

Reus

Carlos Porqueres Rebull

Laura Frasquet Solé



Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Els nostres avis eren de La Morera, així que de petits hi veníem sempre als estius, ara ja fa uns anys que hi vivim.

Què us ha portat a posar-li el seu nom?

Quan em vaig quedar embarassada, vam decidir que si era un nen, el Carlos decidiria el nom, i si era una nena, el decidiria jo. És un nom que sempre m'ha agradat molt. Des del principi tenia molt clar que li posaria Jana.

A qui creieu que s'assembla més? Coincideix amb el que us han comentat els familiars, amics o coneguts?

La veritat és que a nosaltres ens costa veure a qui s'assembla... La gent ens ha dit de tot: que és morena i té els ulls com el papa, que té la boca de la mama, les patilles de la tieta...

Podeu descriure com és en tres paraules?

Amb caràcter, riallera i golafre.

Com us agradaria que fos de gran?

Sobretot, ens agradaria que fos feliç. Voldríem que aconseguís tot el que es proposi i que visqui rodejada de persones a qui estimi i que l'estimin, tal i com ho fem nosaltres ara.

Quins aspectes del nostre poble el poden influir de cara al futur?

L'entorn on es troba La Morera pot fer que sigui una persona respectuosa amb el medi ambient i que li agradi la natura (Esperem que sigui així!). Per altra banda, la tranquil·litat i l'estreta relació entre els veïns són aspectes que ens agraden molt de La Morera i que poden influir en el seu caràcter.

Creieu que el nostre municipi està preparat per acollir nens petits?

Pensem que hi falten infraestructures (o, com a mínim, millorar i adequar el parc infantil), però per altra banda, és molt acollidor i amb un entorn que permet anar d'excursió, passejar i fer moltes activitats a l'aire lliure amb els nens!

Morerencs i morerenques

Hola morerencs i morerenques:

Som dues famílies que des de fa 25 anys estem a la Morera. Abans no ens coneixíem, la Morera ens ha unit i ens ha ajudat a formar una àmplia colla d'amics. Aquest escrit és per agrair-vos a tots la bona acollida que ens heu fet a través dels 25 anys que fa que estem amb vosaltres.

Som el Carlos i la Sofia. Doncs sí, ja són 25 anys els que juntament amb els nostres fills, Daniel i Mireia vàrem arribar a aquest indret meravellós.

Els nostres inicis al poble comencen d'una manera molt casual, ja que ni el Carlos ni jo, teníem cap lligam al Priorat. Tot va ser fruit de la casualitat.

Com molts ja sabeu la casa que tenim té la seva història. Història que a través dels anys hem anat continuant. Fa molts anys van arribar 4 amigues de Barcelona i van comprar 4 cases. A les 4 les unia l'amor per la natura i aquest paisatge les va enamorar. En concret la nostra pertanyia a la Sra. Maria Teresa Oriol. Després va ser comprada per un altre veí de Barcelona i fa 25 anys per mediació del "Sixto" va ser comprada per nosaltres.

En el nostre cas buscàvem una casa per poder estiuejar amb el Daniel i la Mireia. A través d'un anunci al diari vam contactar amb una immobiliària de Barcelona, que ens va ensenyar una casa a la Bisbal del Penedès,



però no ens va agradar el que ens oferien. Llavors, va ser quan ens van suggerir que anéssim a la Morera, ja que acabaven de comprar una casa (Cal Celestino) i encara no estava posat l'anunci.

Un cop passat el coll de l'Alforja, el paisatge ens va enamorar i és així com vam anar a parar a la Morera, concretament al Restaurant. Allà vam conèixer el Joan i la Lluïsa, i des del primer moment ens van acollir i donar un tracte familiar. Aquest mateix dia ja vam veure la casa on estaríem un any. Això que ens va servir per veure l'adaptació del Daniel i la Mireia i a la vegada la nostra.

A més a més, aquell mateix any 1992 es va construir la piscina i això va contribuir a fer l'estiu més agradable. Tant és així que desitjàvem que arribés el cap de setmana o dies festius per fer cap a la Morera.



Inauguració de la piscina.

Passat aquest any el Joan i la Lluïsa van construir un petit apartament a sobre del restaurant que vàrem llogar per un any més, ja que la primera casa necessitava unes reformes importants. Fins que el Sixto ens va ensenyar la nostra casa actual.

Nosaltres som l'Esteve i la Paquita, de "La Caseta". Vam arribar a la Morera un fred febrer de 1992. Els nostres fills el Noel i l'Esteve eren petits, tenien 10 i 4 anys.

Vam anar a dinar al restaurant El Pigot del Arbolí, recomanat per un company de feina de l'Esteve, per casualitat ens van parlar d'una caseta que es venia a un poble proper que es deia la Morera. Ens vam apropar per

pura curiositat. Desconeixíem aquest entorn i des del primer moment ens va captivar.

Ens van dir que ens informarien al restaurant del poble i així va ser, una molt amable Lluïsa ens va adreçar a la persona que es cuidava de la clau i d'ensenyar la casa. Aquesta persona va ser la Neus Miró que amb la seva amabilitat ens la obrir i ens va donar tota la informació. Quina va ser la nostra sorpresa a l'hora de donar-nos el telèfon de contacte, era un número que començava per 894 que corresponia a Sitges d'on veníem nosaltres. Des del primer moment que vam veure la casa, ens va enamorar a tots quatre.

Dit i fet, el dilluns ja ens posàvem en contacte amb la Sra. Trinitat Capmany, que era la propietària i en un mes ja signàvem la compra. Com que la casa estava en perfectes condicions, aquell dimecres sant ja vam vindre tota la família per quedar-nos.

Enaquell moment només havíem descobert una casa i un entorn meravellós, ens faltava el millor, les persones que vivien al poble i la manera com ens van acollir.

Els divendres a la nit, ens esperava un sopar que organitzava la Lluïsa amb tota la colla, amb el seu corresponent "bingo".

Això va contribuir a fer lligams i a iniciar una gran amistat amb gent de diversos llocs: [Badalona, Barcelona capital, Cornudella, Hospitalet del Llobregat, Mataró, Sitges i Tarragona]. Es així com es forma la colla que encara perdura avui en dia.

Els estius també eren diferents amb les activitats i la contribució de la Neus, la Núria i la Mònica que durant els mesos de juliol i agost enganxaven i



Casa
La Falconera



“Habitatge d'ús turístic”

Plaça Priorat, 10
43361 La Morera de Montsant
Tel. 686 514 706
info@casalafalconera.com
www.casalafalconera.com

DES DE 1985



TEL. 977 821 396

PANTÀ DE SIURANA

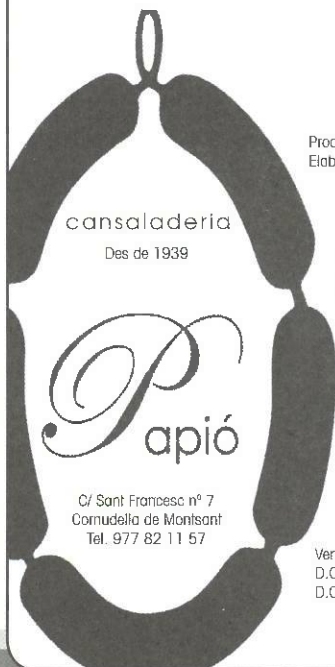
CORNUDELLA DE
MONT SANT



FORN
Eduard

FORN DE PA I PASTISSERIA
PRODUCTES ARTESANS I NATURALS

977 82 10 68
CORNUDELLA DE MONT SANT
C/ DE LA ESGLÉSIA, 2 · 43360



cansaladeria

Des de 1939

Productes artesans
Elaboració pròpia

Especialitats:
Llonganissa de bolet
Llonganissa d'ovella

Secallones
De porc
De porc ecològic
De porc senglar

C/ Sant Francesc nº 7
Cornudella de Montsant
Tel. 977 82 11 57

Venda de vins
D.O. Montsant
D.O.Q. Priorat



La colla, el divendres sant de l'any 2009

entretenien els nostres fills amb les obres de teatre.

Amb la colla vam descobrir l'entorn del Priorat: excursions, dinars i sortides a restaurants. I encara ho continuem fent, bé a les cases particulars de cada un de nosaltres o si no hi cabem també al carrer.

Hem participat, sempre que hem pogut, amb tots

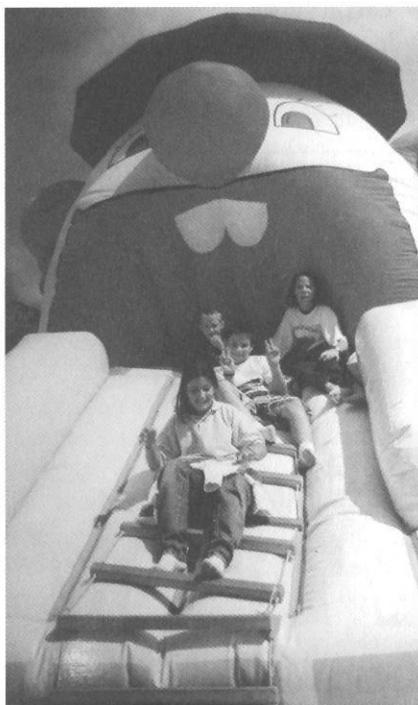
els actes i esdeveniments del poble, activitats diverses i festes majors.

Ens agradaria que els nostres respectius néts, Àlex, Arnau, Chloe, el que ve de camí i els que vindran continuessin gaudint tant o més que nosaltres de la Morera.

Sempre ens hem sentit acollits per tots els veïns del poble. Hem gaudit tots aquests anys d'un ambient molt familiar, on tothom es coneix, on els més petits poden jugar al carrer, on desapareix el rellotge, on tothom dona un cop de mà pel que sigui necessari...

Aquest escrit és un agraïment de les dues famílies a totes les persones que han passat per les nostres vides durant aquests 25 anys i molt especialment a aquelles que ja no són entre nosaltres.

Carlos, Sofia, Esteve i Paquita





NOVA AGROBOTIGA

Crèdits a socis i venda de
productes fitosanitaris, adobs, etc



Restaurant EL BASSOT

Bassot, 1 (Al costat de la
piscina municipal)
43360 Cornudella de Montsant
(Tarragona)

Gerència
Joan M.- Dana
636 10 82 35
642 84 94 19

RESTAURANT ELS TRONCS

Especialitats

- Escudella
- Cargols
- Entremesos
- Carn a la brasa
- Conill amb salsa
- Paella
- Espardenya

Rambla de la Cartoixa, 30
977 82 7158 jorditronc@hotmail.es
43361 SCALA DEI (Priorat)

ESTANC PASA

AGENT BBVA ESPASA

TABACS
ARTICLES DE REGAL
PERFUMERIA
MERCERIA

C/ de les Bodegues, 3
Tel. 659 478 202
Tel. 977 82 12 22
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

En el record

Simeón Porqueres Cabré 1929 – 2016

Va néixer a la Morera de Montsant, el 9 de juny de 1929 a la mateixa casa on va viure els últims anys de la seva vida, "Cal Jana". Els seus pares Simeón Porqueres Nebot i Carme Cabré Nogués.

Era una bona persona molt lluitadora, molt treballador i familiar. Sempre li havia agradat estar en contacte amb la natura. Durant la seva vida va ajudar molta gent. No va ser una vida fàcil, va lluitar moltíssim i va tenir la vida que més desitjava al costat de la seva família.

Quan tenia 7 anys va arribar la guerra civil, amb la mala sort que el seu pare era alcalde republicà de la Morera de Montsant. En acabar la guerra va ser empresonat pel exercit feixista nacional espanyol. Va quedar la mare sola amb quatre fills per tirar endavant. El Simeón va haver de deixar el col·legi molt petit, a l'edat de 8 anys, i posar-se a treballar les terres de la casa i també com a jornalier per poder tirar endavant la família.

Uns anys més tard va anar a viure a Barcelona, era molt jove, a casa d'una tia al carrer Aribau. Va treballar de cambrer, ajudant de cuina i a les nits estudiava l'ofici de perruquer i barber per poder-se treure el carnet professional.

Als 19 anys va conèixer la meua mare, Maria Holgado Rovalo de 13 anys en uns balls a la plaça d'Espanya de Barcelona.

Amb 28 anys es va casar amb la Maria de 22 i van tenir tres fills, la Carme, el Jordi i l'Esther. L'ofici de perruquer - barber li va permetre poder entrar com a funcionari a l'Ajuntament de Barcelona.

El que més recordo d'aquells anys és quan vam viure al Parc Güell, el meu pare s'hi va trobar molt feliç i nosaltres ens vam criar dins del Parc Güell. Quan es va jubilar va tornar a viure a la Morera de Montsant, on es va sentir feliç de poder tornar a recuperar les terres.

Recordo el meu pare com una persona a qui li agradava jugar amb els seus fills, competir amb ells en el joc com si fos un altre nen. Per ell sempre era molt important que estudiéssim per millorar a la vida (ell va haver de deixar els estudis de molt petit).



He viscut al seu costat els últims 18 anys amb la meua mare i el meu fill, hem estat molt units i també amb les meves germanes tot i viure en poblacions diferents. Ha deixat un buit molt gran a casa. Pare, sempre et recordarem amb molta estima i tenim molt present el que em vas dir: mai et rendeixis si creus defensar unes idees justes perquè a la fi ho aconseguiràs.

Club Artístico de
Peluqueros para Caballeros
(F. A. S. P. E.)
Rambla Capuchinos, 40, prol. 1.ª y 2.ª
Teléfono 61 15 14 — BARCELONA - 2

no 229

Club Artístico de
Peluqueros para Caballeros
(F. A. S. P. E.)
Rambla Capuchinos, 40, prol. 1.ª y 2.ª
Teléfono 61 15 14 — BARCELONA - 2

Sr. D. *Simón Parques*
domicilio *Yorquina Cordera 25 2.ª 29* n.º *Productor*
fecha de ingreso *10 Agosto 1960* edad *34*
El Presidente, *Francisco Ylerio* El Secretario, *Francisco Ylerio*



En el record

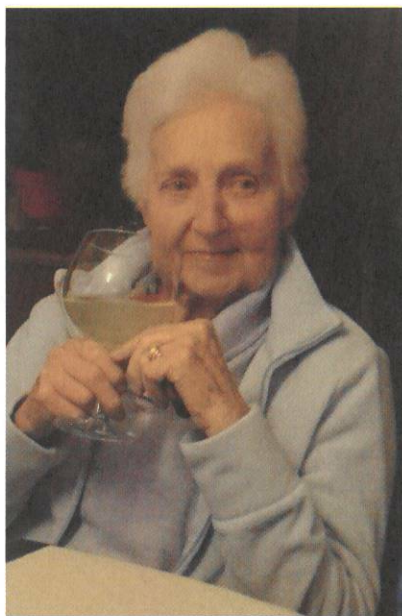
L'àvia Conxa

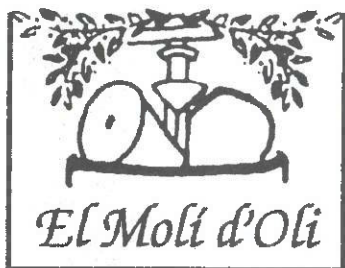
Nascuda al carrer Real de Tarragona, sempre explicava orgullosa. Crescuda entre terres tarragonines i prioratines en temps de guerra, i més tard, barcelonines. En aquestes últimes, va contraure matrimoni i més endavant va tenir el Pere, la Pilar, la Maite i la Lourdes. Tot i quedar vídua de ben jove, res li va impedir tirar endavant la família. Lluitadora, responsable, treballadora, honesta, bellíssima persona, entregada,... així la descriuriem la gent que va tenir la gran oportunitat de conèixer-la. Va passar molts anys de la seva vida treballant a les pantalles Salat perquè als seus fills no els faltés de res.

Quan tenia l'oportunitat, s'escapava cap Escaladei a continuar fent feina. L'àvia Conxa gaudia treballant, gaudia de netejar la casa de dalt, el jardí,... simplement, era feliç cuidant allò que s'estimava. Anys més tard, va arribar el Ferran, el primer dels sis néts. Després la Laura i la Mireia amb 4 dies de diferència. L'Anna, el Tomàs i l'Albert. Quina feinada! Com era d'esperar ens va cuidar a tots de la mateixa manera que ho va fer amb els seus fills. Feia de cangur portant-nos a la guarderia i a l'escola, feia de cuinera fent-nos el dinar molts caps de setmana, feia de modista fent-nos vestidets per l'estiu o la comunió, feia el que fes falta i sempre amb un bon somriure. Malauradament, en els últims anys de la seva vida la salut no la va acompanyar gaire, però ella com sempre, va lluitar fins al final com una campiona.

Finalment, el dia 29 de gener del 2017 ens vas deixar... però tal com explicarem als teus besnéts, ara l'àvia Conxa és una estrelleta del cel que cada nit fa companyia a la lluna i quan nosaltres la mirem ens pica l'ullet des de dalt del cel. De ben segur, que allà al cel estàs trobant la calma i la serenitat que t'han faltat aquests últims anys de la teva vida. I no pateixis que entre tots ens cuidarem tan bé com tu ho vas fer amb nosaltres. Moltes gràcies per haver-nos fet les persones que som.

T'estimem molt àvia, mama, sogra i apreciada companya.





CARTOIXA D'SCALA DEI

Museu de l'Oli i Productes Artesans

Venda d'Olis D.O. Siurana Zona Montsant

Melmelades, olives, olivades, orelletes, pastissets i pastes d'elaboració pròpia

Plaça Priorat, 1

SCALA DEI

Tels. 977 839 399 - 690 248 518

www.molideloli.com

VENTA D'EN PUBILL

MENJARS TÍPICS

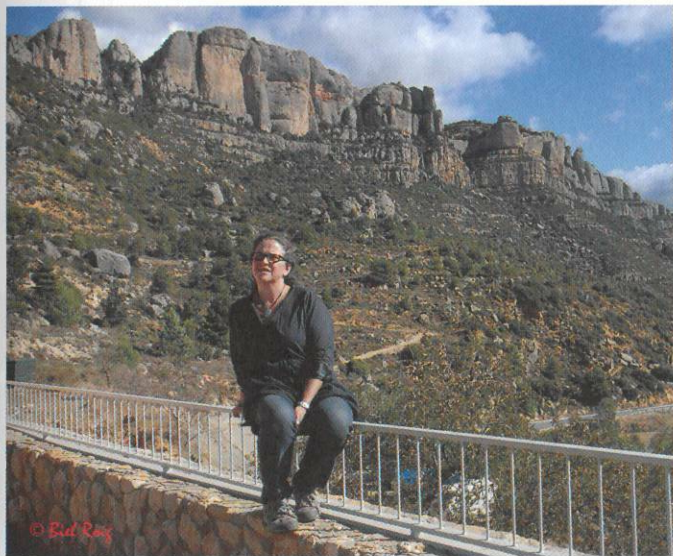
Cruïlla
Poboleda - Cornudella
Tel. 977 82 10 77
TARRAGONA

Fusteria SANTI

**Matalassos
"PIKOLIN"**

Carrer Major, 13
Tel. 977 821 286
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

En el record



Neus Miró Miró

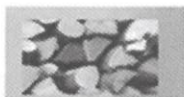
Has dit: me n'aniré a una altra terra,
me n'aniré a un altre mar,
bé hi haurà un poble millor que aquest,
cada esforç és un record
per l'hora d'arribar dins la tomba,
cap on sigui que giro l'ull, i per tot on miro,
veig de la meua vida aquí les negres runes.

Aquí, on he passat tants anys
i he devastat i he fet destrossa,
uns nous indrets no els trobaré,
no trobaré, no, unes altres mars.
El poble, on jo vagi, anirà,
pels mateixos carrers donaré el tomb,
i en els mateixos barris m'envelliré,
i en aquestes mateixes cases
em sortiran els cabells blancs.

Sempre serà en aquest poble on em trobaran,
cap uns altres llocs no m'espereu,
no hi ha vaixell per a mi, ni tampoc hi ha camí,
i aquí, en aquest petit racó de terra,
enterraré tota la meua vida.

Neus. La Morera, agost 1981.

Poema publicat al 1r número d'El Llibret de Festa Major



- Venda de material per a la construcció
- Estufes de pellet i llenya
- Sacs de pellet
- Transport

info@transmat.cat

Desde 1958
Trans-Mat Rocamora, SL

Tel/Fax 977/821304

Tel 609623280

Ctra. de la Morera s/nº 43360

Cornudella de Montsant



CASA PORQUERES

EMBOTITS ARTESANS

JOSEFINA PORQUERES BORRÀS

10.16833-T

C/ ESGLÉSIA, 19 - TEL. 977 82 10 83
CORNUDELLA DE MONTSANT

Paté de bacallà i pebrots

Ingredients

2 pebrots escalivats
200 g de bacallà remullat
1 dent d'all
sal
oli d'oliva

Elaboració

Escalivem els pebrots, els pelem i en traïem les llavors.

Els tallem a trossets petits i els posem

al pot de la batidora. Al mateix pot hi posem el bacallà esmicolat, l'all i l'oli.

Anem batent fins que obtenim la pasta, si queda massa espessa hi podem afegir una mica més d'oli.

Amb aquest paté en podem fer canapès.



Paté d'olives negres

Ingredients

¼ kg d'olives negres
100 g d'anxoves
1 cullerada de tàperes
1 cullerada de conyac
1 cullerada de mostassa
suc de llimona
pebre verd
oli d'oliva



Elaboració

Traïem els pinyols de les olives i les posem al pot de la batidora i afegim les tàperes, el suc de mitja llimona, les anxoves tallades a trossets, una cullerada d'oli.

Anem batent fins que obtenim la pasta per untar, si queda massa espessa hi podem afegir una mica més d'oli.

Posarem el paté cobert amb un raig d'oli en un pot de vidre. El temps de conservació a la nevera és d'un mes aproximadament.

Aquest paté serveix per fer canapès, vinagretes, patates al forn i per acompanyar carns fredes.

Amàlia Cosialls

XAVIER NAVARRO CID

Successor de Sarobé

PINTURA I DECORACIÓ

Av. d'Andorra, 11 - baixos - 8

Tels: Magatzem: 977 23 69 31 · Particular: 977 23 17 47

e-mail: j.navarrocid@hotmail.com

TARRAGONA

Perruqueria unisex



Carme Aragones

Pl. de la Vila, 1 - Tel. 977 82 11 55

CORNUDELLA DE MONTSANT

GRÀFICS
ARTÒMICS

SERIGRAFIA
CARTELLS
ETIQUETES
DISSENY GRÀFIC
IL·LUSTRACIÓ...

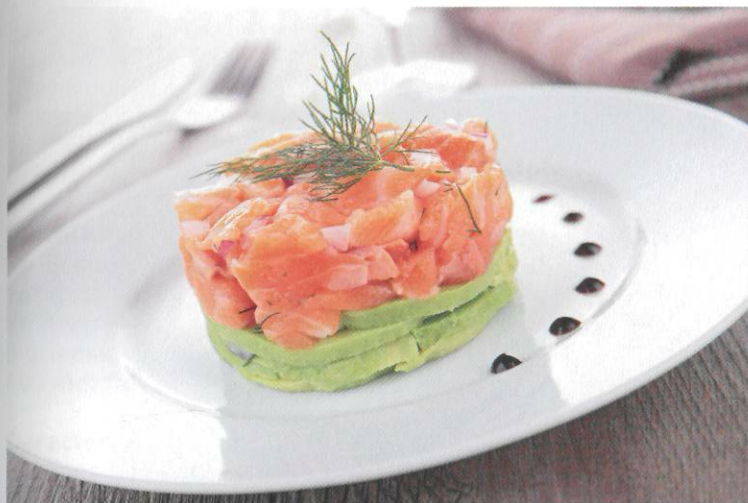
*Encàrrecs a mida i
preus personalitzats.
contacta'ns!*



graficsartomics@gmail.com



638 199 365 / 608 983 177



Tàrtar de dos salmons amb vinagreta de tòfona

Ingredients per a 4 persones

"Forsa" tàrtar:

Salmó fumat 0,25 kg.

Salmó fresc 0,25 kg.

Cogombres 1 unitat

Rovell d'ou 2 unitats

Escalunya 1 unitat

Caviar de Mújol o salmó 1 pot

Tabasco unes gotes

Vinagreta de tòfona:

Mostassa 1 cullerada petita

Tòfona 20 grs

Oli d'oliva 75 ml

Vinagre de Módena 25 ml

Elaboració

Vinagreta:

A la tòfona tallada petita l'hi afegim la mostassa. S'emulsiona amb l'oli d'oliva. Incorporem el vinagre i salpebrem.

Tàrtar:

Tallem el salmó fresc a dauets petits. També tallem el cogombre i l'escalunya. Afegim els rovells d'ou i ho barregem tot. S'amaneix amb vinagre i tabasco.

El salmó fumat es pot posar a làmines per sobre.

*vol dir farciment

M^a Jesús Sánchez Soldevila
Restaurant La Morera



Conill amb salsa

Ingredients

conill, tallat a trossets petits
oli d'oliva
all
vi blanc
pastilla d'avecrem
caldo

Elaboració

Posem l'oli en una paella, l'escalfem, vigilant que no sigui massa calent. Afegim els trossets de conill i els daurem de tots els costats. Afegim l'all, el vi blanc i la pastilla de avecrem, barregem bé i deixem a foc lent uns minuts. Afegim una mica de caldo i ho deixem coure tot uns 10 minuts. (No s'ha de deixar massa temps, si no el conill es posa dur.) Afegim herbes i espècies al gust. Traiem els trossets de conill de la paella, triturem la salsa i tornem a afegir el conill. Si la salsa queda massa líquida, es pot afegir una mica de maizena.

Remedios Piña Berlanga. Restaurant Els Troncs

Scala Dei pla dels àngels 2016

"Fina i delicada, aquest vi ens mostra una més de les cares que pot tenir la Garnatxa Negra a Scala Dei"

Origen: DOQ PRIORAT

Viticultura: Raïms procedents de les zones altes de Scala Dei, sobre sòls argilosos que conserven l'acidesa i per tant la frescor del raïm en el moment de la verema. Vinyes joves i velles. Predominantment d'orientacions nord i est, situades entre els 500 i els 600 metres d'alçada.

Característiques de l'anyada 2016.

Els mesos posteriors a la verema del 2015 van ser els típics del clima Mediterrani, algunes pluges que van assaonar el terreny, a continuació l'hivern, sec, tal com ha de ser en el nostre clima, però a la vegada poc fred, va fer que penséssim que el cicle de la vinya s'avançaria, i ho semblava fins que va arribar la primavera, generosa en pluges i potser una mica més fresca que l'habitual va posar les coses al seu lloc, el cicle de la vinya evolucionava com un any "normal". El començament de l'estiu ens anunciava el que podia ser una gran anyada si les coses no es torçaven, el juny i fins a finals de juliol, van ser mesos càlids, però no més del que sempre ha estat habitual a la zona, però a partir d'aquí el temps va canviar, l'agost, sobretot els últims quinze dies, i la primera setmana de setembre van ser tòrrids, amb humitats relatives molt baixes que anaven fent que les reserves hídriques dels sòls comencessin a minvar, ja que les últimes pluges havien caigut a finals del mes de maig.

Així doncs, aquesta anyada, a les zones baixes, càlides, va fer patir de valent les plantes, i això es va traduir en què algunes varietats no van ser a temps de recuperar-se, donant com a resultat menys contingut en sucre i una maduració fenòlica més justeta del que és habitual en les nostres contrades.

Per contra, a les zones altes, i sobre sòls més freds (argilosos, calcaris) el fet que el cicle de la vinya sempre vagi tres i fins i tot quatre setmanes



Il·lustracions gràfiques de la nostra història



Orquestra de la Morera dècada del 1950. D'esquerra a dreta: Tomàs Porqueres Porqueres, Joan Franquet Bargalló, Benito Porqueres Piñol, Júlio Solé Vila; David Porqueres Mas, Celestino Porqueres Carraté, Pancràs Peris Vilà, Ramon Peris Vilà. Foto cedida: Antònia Solé

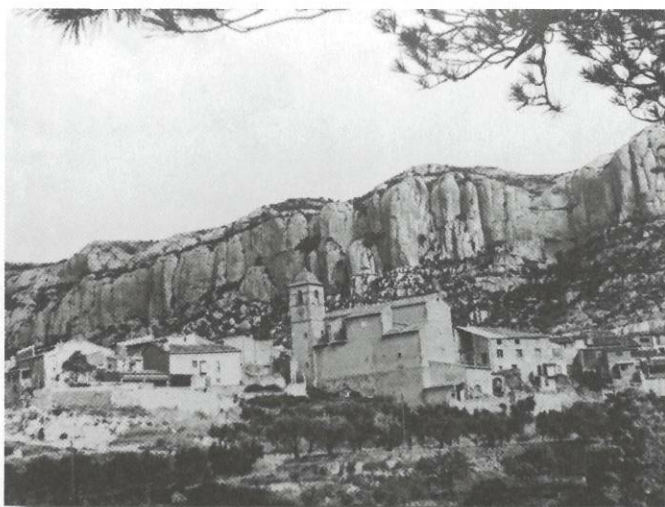


Festa del 15 d'agost (1950/1951?) en honor d'Assumpció de Sentmenat organitzada pel seu marit Claudió de Rialp. Colla de persones que estan preparant un globus abans d'entairar-lo. D'esquerra a dreta: dret Josep Maria Porqueres (Bolí), Claudió de Rialp i Peyra. Nens: Pepe de Rialp, Asunción de Rialp, Isabel de Rialp. Dret davant del globus Fernando García-Faria. Foto cedida: Lluís Porqueres



Festa Major mitjans dels anys 60.

Lola de cal Fuster, Montserrat de cal Compte, Montserrat de Gratallops,
Maria Rosa Crivillé, Maria Porqueres, Joan Blanco de Cabacés, Lluís de Porrera



La Morera abans de la construcció del nou Ajuntament.

Fotos cedides Montserrat de cal Compte.



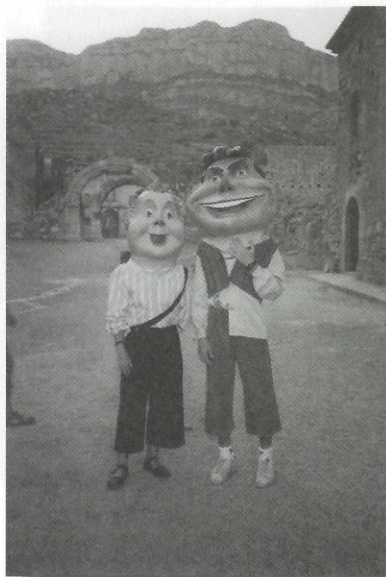
Festa major finals dels anys
50 del segle XX. Ball de
bastons a la plaça del Priorat

Entrada al poble de la Morera
conegut amb el nom de
"el cantó xino" a l'any 1965

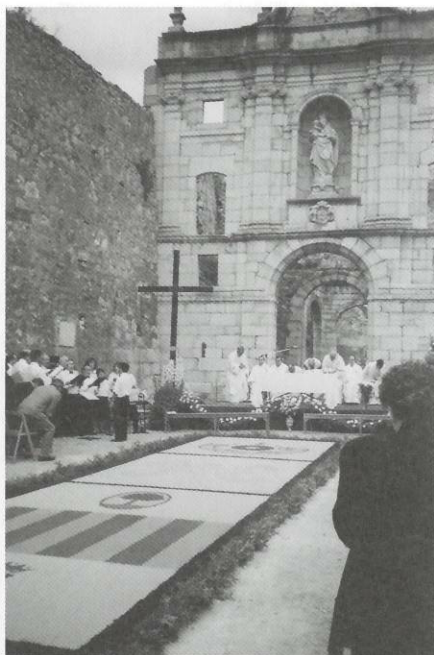


Festa major finals de l'any 1978.
Ballada de sardanes a la plaça del Priorat

Fotos cedides cal Grau



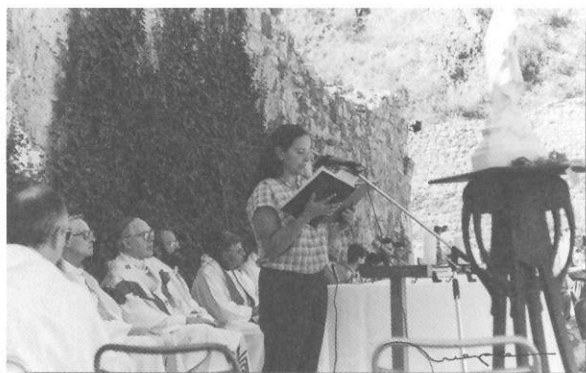
Trobada de colles geganteres a
Scala Dei a finals dels anys 90



Catifa de flors a l'entrada de la Cartoixa.
Tancament dels actes del 8è centenari.
Setembre de 1995



Fotos cedides: Pilar García-Faria



Actes de celebració del 8è Centenari de la Cartoixa. Missa en honor de la Mare de Déu d'Scala Dei el dia que es va portar la rèplica de la imatge de la Mare de Déu a la Cartoixa el 9 de setembre 1994.



Recepció de la Comissió del 8è centenari de la Cartoixa de Scala Dei al despatx del President de la Generalitat Jordi Pujol. 16 de març de 1995



Parlament de l'alcalde Josep Sixto Miró



Inauguració de l'Hostal Balcó del Priorat. 18 d'octubre de 1998

Fotos: Arxiu Municipal

Col·laboracions econòmiques

Biel i Fina	Família Franquet i Raduà
Cal Compte	Família Frasset Solé
Cal Fuster	Família Fuentes Crivillé
Cal Ganduxé	Família García Muntané
Cal Grau	Família Jiménez Pedret
Cal Pessetó	Família Laliena Castillo
Cal Portaler	Família March Queraltó
Cal Sardà (Rosa i Emili)	Família Mas Magrané
Cal Teixidor	Família Miró Andreu
Carlos i Sofia	Família Miró González
Carme Segura	Família Peris Cabré
Esteve i Paquita (La Caseta)	Família Prats Miró
Família Barrull Ventura	Família Queraltó Domínguez
Família Bonet Nebot	Família Sabaté Figueres
Família Borràs Borràs	Família Sardà Miró
Família Bosques Gazulla	Família Segarra Nebot
Família Brun García	Ferran Caso i Ma Rosa March
Família Cervantes Grau (Cal Cinto)	Iolanda i Armando
Família Crivillé Miró	Josep Millera i família
Família de Salas Cruz	Maria Rosa Tombas
Família de Salas Saballs	Misericòrdia Cantarell
Família Escalera Pujolà	Ramon Peris i Marina March
Família Ferran Roig	Susanne Schmelzer i Mike Holt
Família Franquet Ferré	Toni i Txus
Família Franquet Fuentes	Xavi i Gemma

Agraïm totes aquestes col·laboracions i les que arribaran quan l'edició del Llibret ja estigui tancada.



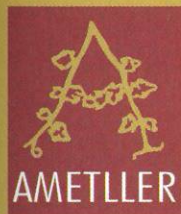
AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT



**Parc Natural
de la Serra
de Montsant**



Diputació Tarragona



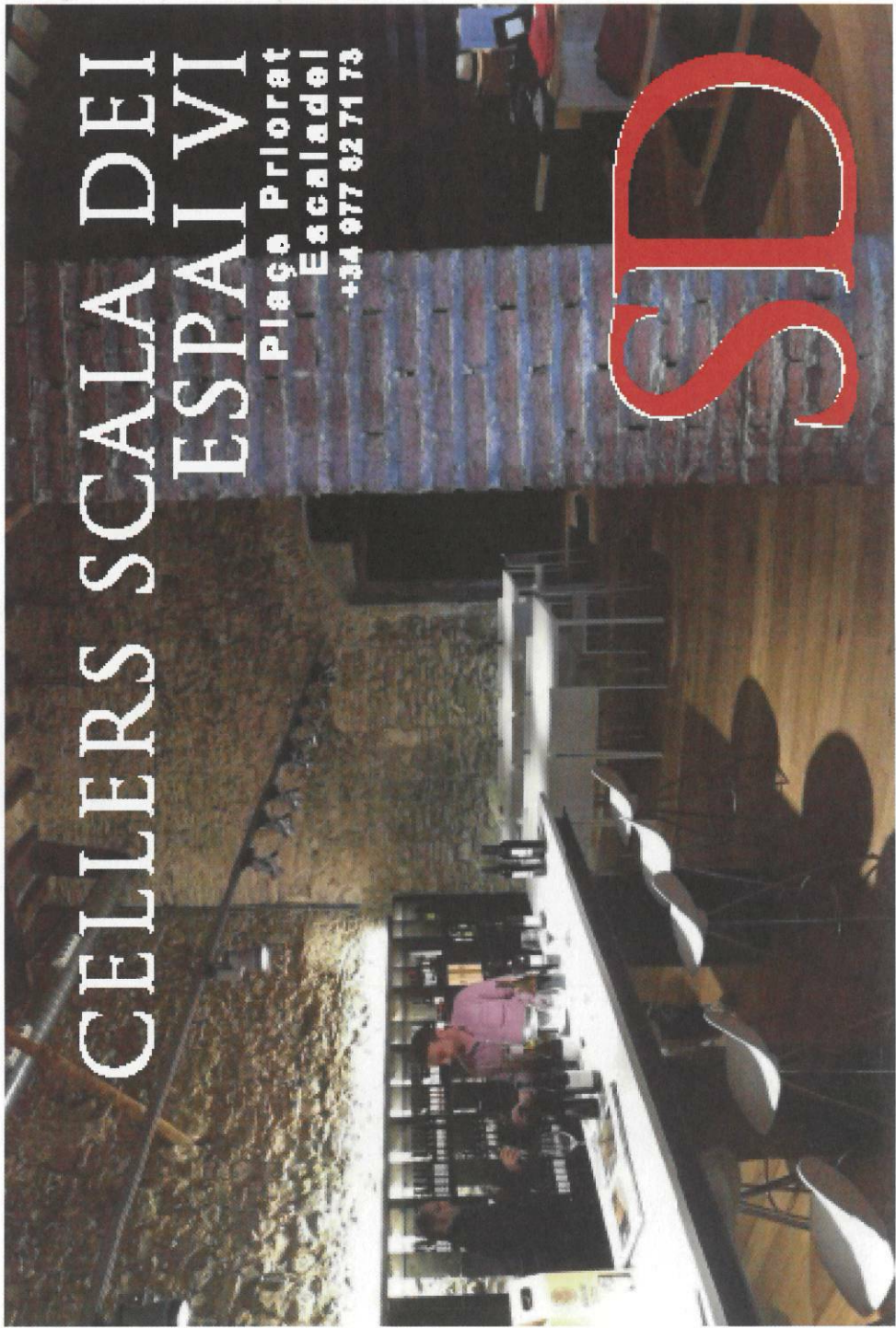
CELLER JOAN AMETLLER

Visites

Activitats

Venda de vi

Finca Mas d'en Mustardo
43361 La Morera de Montsant
tel 977 098 100 / 663 456 696
e-mail: info@ametller.com



CELLERS SCALA DEI ESPAI VI

Plaça Priorat
Escaladei
+34 977 32 71 73

SD