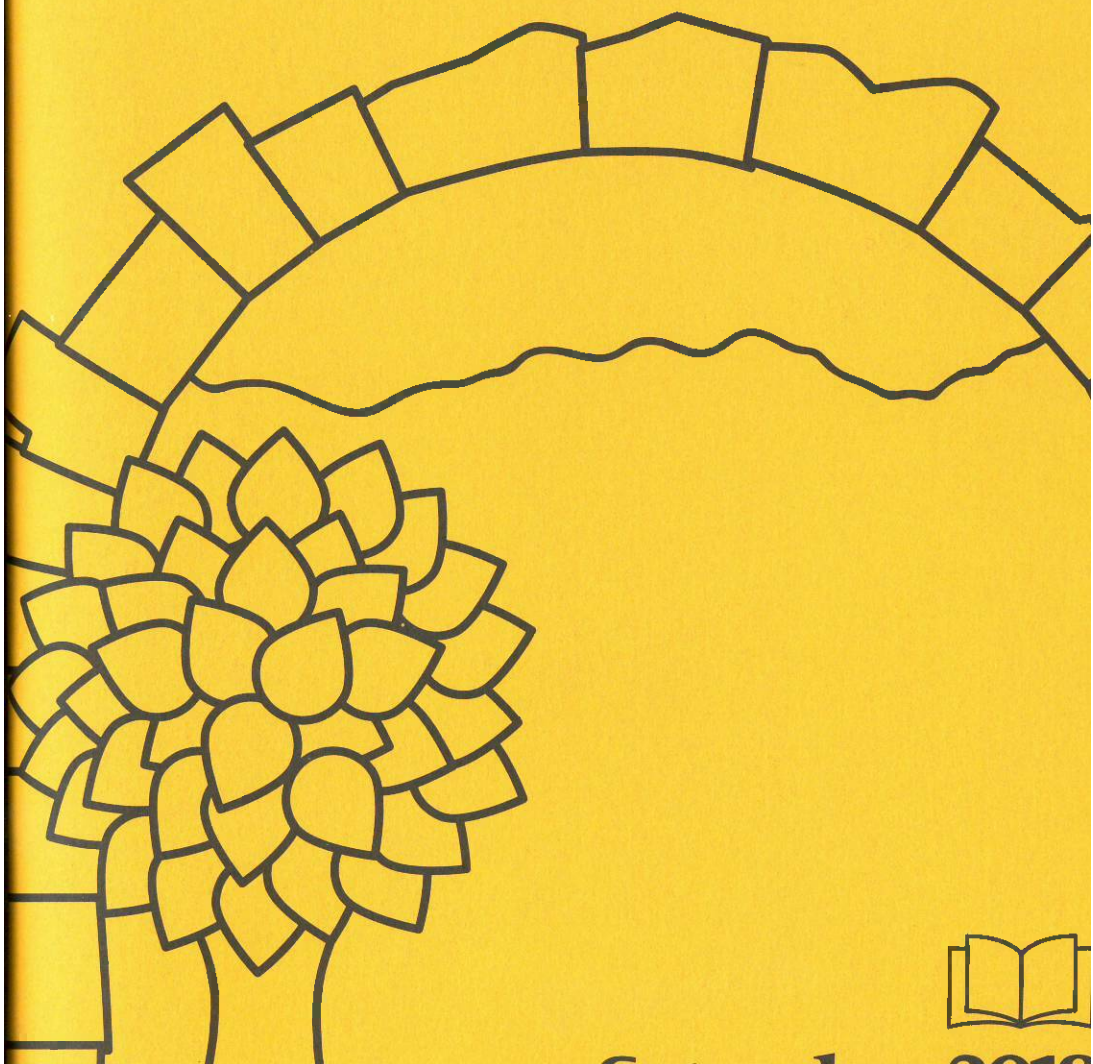


El Libret

La Morera de Montsant / Scala Dei



JORDI CARS
TALLER MECÀNIC

- 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

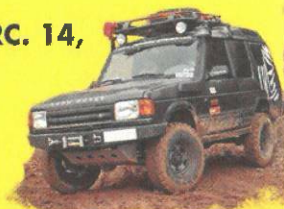


SAHARA 4X4

TOT EN ACCESSORIS I
TUNING PER EL 4X4

POL. IND.

LES SORTS PARC. 14,
ALFORJA



977 81 65 12

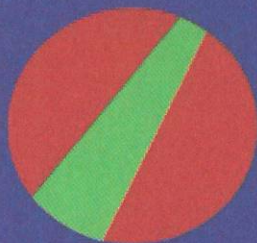
POL. IND. LES SORTS PARC. 14, 43365 ALFORJA
www.jordicars.com • taller@jordicars.com

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

Avui, una d'aquelles tardes de tanta calor, asseguda a la cuina del padrí i la iaia i veient una mica de Montsant per la finestra, escric el pòrtic d'enguany. Ja ha passat un any, i tot i ser un tòpic, el temps passa volant. Un any intens en molts sentits, a l'ajuntament iniciem projectes i acabem actuacions necessàries per al funcionament diari del nostre municipi. I a nivell polític, a Catalunya, vivim uns temps excepcionals, a dia d'avui, tenim presos polítics i exiliats per fer allò que el poble els demanava. Sembla estrany, no entenen que no ens poden silenciar! Per mi, a nivell personal, han sigut uns mesos plens d'emocions, de nervis, molts nervis. Anar al Palau de la Generalitat amb centenars d'alcaldes i alcaldesses de tot Catalunya, amb la responsabilitat de representar tots els veïns de La Morera i Scala-Dei, em va fer posar la pell de gallina. "Quina alcaldessa més joveneta!" em va dir la Carme Forcadell." Si presidenta, amb molt d'honor i tota la voluntat" li vaig contestar. Quan hi penso, me la imagino entre reixes i se'm torna a posar la pell de gallina.

I ara però, si m'ho permeteu, volia recordar els veïns que ens han deixat durant aquest any. Us trobarem a faltar, asseguts al pedrís de la plaça de la Morera, passejant pel carrer Major o al bar... la qüestió és que es nota molt quan algú falta. De segur que us retrobeu allà dalt. També vull donar la benvinguda als nounats d'enguany, sempre és bonic formar una família, però ho és una mica més si ho feu als nostres pobles. Gràcies, aquests petits omplen de vida els carrers.

No haureu acabat de llegir les meves paraules que ja haurà passat el mes d'agost, un mes ple d'activitats, de xerrades i tallers organitzats als nostres pobles per veïns o entitats del nostre municipi.

I en un tres i no res, setembre i les tan esperades festes majors. Vermuts, sopars i balls. Veïns que es retroben, dies d'alegria i nits de festes.

Espero que de tot, en puguem gaudir plegats un any més.

Meritxell Martorell Porqueres

Alcaldessa de La Morera de Montsant i Scala Dei

Juliol 2018

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**

El Papa agraeix a Open Arms l'esforç per rescatar migrants

El papa Francesc ha dedicat aquest divendres 13 de juliol unes paraules a les ONG que salven migrants al Mediterrani, entre elles la badalonina Proactiva Open Arms, a la qual ha agraït la feina que fa dient en espanyol que encarna "la paràbola del bon samarità". El pontífex ha fet aquestes consideracions en una missa celebrada a l'altar de la càtedra de la basílica de Sant Pere davant unes 200 persones, entre les quals hi havia desenes de refugiats i també persones que es dediquen a la seva assistència.

"Gràcies per encarnar avui la paràbola del bon samarità, que es va aturar a salvar la vida d'un home sense preguntar-li quina era la seva procedència, els seus motius o els seus documents. Simplement va decidir fer-se'n càrrec i salvar-lo", han estat les paraules exactes de Francesc. El fundador i director de Proactiva Open Arms, Oscar Camps, i la monja manresana sor Lucía Caram han assistit a la cerimònia.

El Papa ha animat totes les persones que rescaten migrants a continuar sent testimonis de l'esperança en un "món reticent a compartir". Mentre Itàlia tanca els seus ports a les ONG que salven la vida dels migrants i el seu ministre de l'Interior, Matteo Salvini, els compara amb els traficants, el Papa ha assegurat en la seva homilia que "l'única resposta sensata és la solidaritat i la misericòrdia".

Segons l'Organització Internacional per a les Migracions (OIM), des d'inici d'any han perdut la vida al Mediterrani prop de 2.500 persones, 200 de les quals els últims dies en el naufragi d'embarcacions amb què intentaven arribar a Europa.

Francesc també ha denunciat la "temptació ben present en els nostres dies que es tradueix a tancar-se davant els que tenen dret, com nosaltres, a la seguretat i a una condició digna, i que construeix murs, reals o imaginaris, en comptes de ponts".

Han passat cinc anys des que el papa Francesc va escollir la petita illa italiana de Lampedusa, a tan sols 113 quilòmetres de les costes africanes i símbol del drama migratori, per al seu primer viatge. Però des de llavors les respostes "no han estat suficients", ha dit.

És veritat, cada dia veiem a les notícies persones que arriben amb molt males condicions. No voldria pas enterbolir la nostra Festa Major, però sí, aquest any, em veig obligat a defensar aquestes persones, els seus drets, com a tals, i a tots nosaltres la nostra ajuda i pregària perquè el Senyor toqui els cors de les Nacions Unides perquè trobin una solució per allotjar totes aquestes persones.

Que tingueu una bona Festa Major i ja sabeu que us estima de veritat.

Mn. Miquel-Lluís Castillejo, rector

Editorial

Benvinguts a El Llibret de l'any 2018! S'apropen les festes de La Morera de Montsant i Scala Dei, les nostres festes, les que formen part d'aquest paisatge nostre i com cada any teniu a les mans una nova edició d'El Llibret. Com tots sabem, el paisatge del Priorat és molt especial. Tan especial que és candidat a Patrimoni de la Humanitat. Des que es va constituir l'associació Prioritat, ja fa més d'11 anys, per impulsar la candidatura – una candidatura singular, que sorgeix de la societat civil del Priorat, i no de les institucions – s'han anat aglutinant suports i superant fites: ara, finalment, es troba a la llista indicativa per ser considerada l'any vinent pel comitè del patrimoni mundial de la UNESCO.

Aquest és un camí que hem de fer plegats, la gent i les entitats. De fet el nostre ajuntament també és membre de Prioritat. D'aquesta manera, entre tots, aconseguirem posar en valor allò que els que vivim al Priorat veiem cada dia i que la quotidianitat fa que de vegades ens passi desapercebut.

Hem d'estar orgullosos del passat que ha permès mantenir el tapís agrari que conforma un dels eixos de la candidatura, però també hem de mirar al futur. El paisatge és un dels elements més canviants i el Priorat ha de saber mantenir aquest tapís agrari a la vegada que l'ha de saber transformar-lo sense perdre la identitat. Per això creiem que mantenir el nostre paisatge és feina i responsabilitat de tots. Ens proporciona un benefici general i un benefici personal. Formem part del paisatge, el construïm, el transformem i vivim del paisatge. No només el contemplem.

Per tal de donar a conèixer i reflexionar sobre aquest patrimoni, Prioritat organitza des de l'any passat el Dia del Paisatge el mes de juny a Scala Dei. Aquest any, vam gaudir de música, balls i truita amb suc del poble convidat, que aquesta vegada era Ulldemolins. Si no hi vau poder anar, no us el perdeu l'any vinent!

El Llibret és el resultat d'una interacció col·lectiva que té lloc en aquest paisatge. Us animem a fer-vos aquestes preguntes sobre el nostre paisatge: Què m'aporta?, Què hi apporto?

Com sempre, des del Grup de redacció, agraïm de debò les aportacions que fan possible El Llibret. Si teniu ganes de col·laborar en la seva edició sereu benvinguts.

Finalment, us recordem que qui vulgui exemplars d'El Llibret, d'aquest any o d'anteriors, pot demanar-ne a l'Ajuntament.

Crèdits:

Portada: Carola Ribas

Grup de redacció: Joan Ferran, Natàlia Garcia, Claustre Grau, Mike Holt, Sabí Peris, 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-1122/2018

**Priorat
Montsant
Siurana**

Paisatge cultural
agrícola de muntanya
mediterrània
Candidatura a
Patrimoni Mundial

Continguts 2018

Pòrtic	3
Salutació del Rector	5
Editorial i continguts	6

El passat:

Entorn els darrers temps d'Escaladei	9
Un prioratí catalanista de soca-rel: Vicens Estrem	13
La Teniente Remedios	17
Gent de la Morera de Montsant, segona meitat del segle XIX	21

L'entorn:

Recuperació de varietats agrícoles tradicionals	29
El Camí	31
Fòrum agrari del Priorat	35
Retorn de les òlibes a La Morera	37
L'òliba Tyto alba	41
Algunes consideracions sobre els viatges a països "exòtics"	43
Geologia de La Morera de Montsant-Escaladei	47

Programes de les Festes Majors	52
--	----

Persones:

Néts que parlen amb el avis: L'àvia Mercè de cal Sardà	55
Entrevista a Carles Segarra, fotògraf	59
Pares i mares que parlen dels fills	63
Morerencs i morerenques	69
En el record	73

Notícia de les associacions:

El Llibret conversa amb Addend	81
--	----

Calaix de sastre:

Receptes	87
Vins recomanats	93

Il·lustracions gràfiques de la nostra història	95
--	----

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



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

Entorn els darrers temps d'Escaladei

Entre els dies 7 i 10 d'abril de 1834, en plena guerra dels Set Anys, es va moure pel Priorat una partida carlina ben important, comandada per Manuel Carnicer, en un intent d'unir les forces carlistes del Maestrat, al País Valencià, amb les que operaven a Catalunya. Havia passat l'Ebre per Móra el matí del dia 7 i sembla que la seva acció va produir sorpresa, però amb tot, la reacció dels cristins fou immediata, perseguint-la amb tropes des de Tortosa i Tarragona, i amb la participació de les milícies urbanes de les diverses poblacions del Camp i del Priorat.

El mateix dia 7 Carnicer era a Falset on, l'endemà hi arribà una columna cristina i les milícies, però no el trobaren perquè llavors ja havia marxat cap a Porrera i, en anar-hi, deixà la vila per dirigir-se cap a Poboleda. Mentrestant, una altra columna cristina li tallava el pas en direcció a Prades. Carnicer doncs, havia de recular i ho féu marxant cap a Cabassers on es trobà amb una de les columnes que el perseguien, cosa que l'obligà a desviar-se cap a Margalef.

Finalment el dia 10, a Maials, al Segrià, no va poder evitar el combat i hi va patir una desfeta total. Malgrat això, va poder escapar amb alguns dels seus homes i arribar a l'Aragó.¹

Aquests fets, que devien sotragar la vida diària dels pobles del Priorat, també van afectar, i ben directament, el monestir d'Escaladei, perquè en algun moment els carlins hi passaren i, sembla, hi van rebre ajut.

O almenys se'ls va acusar d'haver-los donat diners.² Arran d'això s'hi presentà un regiment cristià. Els monjos van ser interrogats i marxà emportant-se presos el prior, el procurador i el vicari cap a Barcelona, on els tancaren a la Ciutadella, i d'on només pogueren sortir al cap d'uns tres mesos després de pagar una fiança.

Mentrestant, el 21 d'abril, el capità general de Catalunya, Manuel de Llauder, trametré una circular a alguns monestirs exigint-los una contribució extraordinària, la més considerable de les quals va ser a Escaladei, no res menys que 3.000 duros.

Se'ls cominava a pagar abans de l'1 de maig, però Escaladei, excusant-se en què havia rebut tard la circular, el 3 de juny, l'endemà escrivia al capità general manifestant-li –com tots els altres monestirs– el seu amor i fidelitat a la reina Isabel, però en aquest cas emprant un llenguatge violent, inusual per a una comunitat monàstica i justificat només, potser, per la delicada relació que tenia aleshores amb el poder civil:

1 Per la descripció dels fets, he seguit BOFARULL, Antoni de. *Història de la Guerra Civil de los Siete años (1833-1840)*, v. I p. 71-76. Reus, Associació d'Estudis Reusencs, 1999.

2 Segons Barraquer, només se'ls donaria un tros de pa i un glop de vi, i encara afegeix que segons un testimoni presencial, només se'ls donà de beure. BARRAQUER, Gaietà, *Los religiosos de Cataluña en 1835*, Barcelona, 1915. El 1881 Barraquer encara va tenir ocasió de parlar amb alguns monjos i servidors d'Escaladei, cosa que li permeté aportar un testimoni de primera mà dels fets. Totes les informacions que segueixen són d'aquesta font.

«Convencido [el prior] de lo mucho que interesa á este Real Monasterio el aprovechar cualquiera ocasion que se presente de acreditar su inalterable lealdad y constante amor á la Reina nuestra señora Doña Isabel II y á su gobierno, y deseoso de contribuir en cuanto me sea posible á que se conserve la tranquilidad pública con el exterminio de los que la perturban, y de dar un irrefragable testimonio á la Nacion entera del espiritu de paz y de conformidad con las Autoridades constituidas de la que estamos animados yo y todos mis súbditos...»⁹

No era la primera despesa que aleshores tenia Escaladei a causa de la guerra, perquè pocs dies abans havien ajudat els voluntaris de la comarca amb 340 duros, a més d'altres despeses ocasionades pel sovintejat transit de tropes.

Els darrers temps d'Escaladei, van ser molt difícils per a la comunitat cartoixana. No només per les acusacions –certes o no– de relacionar-se amb els carlins, i per les exaccions a què eren sotmesos, sinó també per la por que patien a causa de les amenaces que es diu que rebien sovint de gent de la comarca.

Dins d'aquest context, es té notícia d'un parell d'assalts menors al monestir que els monjos relacionaren amb topades que havien tingut amb la gent de les milícies urbanes. Es diu que en una ocasió un milicià va pretendre robar llenya d'un bosc d'Escaladei i que, en enfrontar-se al guardabosc, resultà mort. Això provocaria l'entrada dels milicians a la conreria, suposadament per matar els religiosos, però que al final no en va sortir cap de malparat, ara bé, devia fer augmentar el temor de la comunitat.

Un altre episodi s'explica d'un dia que en sortir els pares al passeig setmanal, en passar pel costat d'un grup de milicians que eren prop del monestir, van sentir una blasfèmia i això féu que un monjo reprengués al blasfem el qual no el contestà. Però es diu que aquella mateixa tarda alguns entraren al monestir saltant una paret i robant alguns objectes de poc valor d'una cel·la.

Va ser molt més greu a la nit del dilluns de Pasqua de Resurrecció, el 19 d'abril de 1835. Mentre la comunitat era a l'església cantant matines, d'improvís, cap a la una, hi ressonaren uns trets de fusells que els va espantar. Llavors hi entraren alguns homes –es diu que una dotzena– armats i coberts per tal de no ser reconeguts, però que tot i així, els religiosos van creure identificar-los com a homes de la milícia urbana de Poboleda.

Els atacants sembla que no pretenien fer mal a la comunitat, sinó robar. Però per imposar-se, els amenaçaren de mort i els feren estirar a terra i fins en van ferir un, dom Miquel Pujades, d'arma blanca, a la cuixa, per no obeir ràpidament l'ordre d'estirar-se a terra. I a la porta, perquè fugia, fou ferit el llec fra Joan d'un cop de baioneta.

Llavors s'emportaren el prior cap a la cel·la prioral, mentre que els monjos, espantats i creient que els matarien, a terra estant, s'absolien mútuament. Després els portaren a la sala capitular i de nou els feren estirar a terra. Al prior li feren donar les claus de l'arxiu, d'on van prendre els bossots de

plata que trobaren (els d'or es diu que feia temps que havien estat retirats) carregant uns 1.600 duros.³

Però aleshores es va sentir un tret que venia del mur exterior del monestir. Amb això els malfactors devien interpretar que hi havia algun perill i van fugir tot saltant el mur (es diu que pel mateix lloc on havien entrat a robar uns dies abans).

Els religiosos en veure's lliures, portaren els dos ferits als infermers i continuaren, en silenci, cap a una capella on acabaren les laudes. En acabar-les i sense trencar el silenci, com si no hagués passat res, cada un marxà cap a la seva cel·la, però llavors algú s'adonà que faltava un pare, dom Bonaventura Moren. El van buscar per tota la casa, ara sí trencant el silenci, per cridar-lo. Però no el trobaren, i tampoc era a la seva cel·la. Davant d'això, el prior manà als criats de sortir a l'exterior, i finalment el trobaren fora, a tocar el mur, ferit de bala.

Què havia passat? Resulta que havia hagut de sortir del cor per una necessitat quan va sentir els trets que van fer a l'església, però que ell va creure que havia estat a la porteria i va córrer cap a l'església, però en trobar-hi els bandits primer s'amagà a la seva cel·la i a continuació pujà a la teulada per veure què passava, però es trobà amb dos homes armats i fugí saltant a l'exterior, on uns altres homes armats li dispararen. La bala li travessà el pit.

En trobar-lo i considerant la ferida mortal de necessitat, el portaren a l'interior, li administraren el viàtic i cridaren el metge. Però tot i que el donaven per mort, va sobreviure a la ferida.

Per evitar que es poguessin repetir escenes com aquestes, el prior demanà auxili al comandant de la milícia urbana de Porrera, el qual els envià un piquet de guàrdia –sis homes armats– que des de llavors vigilà permanentment el monestir. Es diu que es van comportar bé amb els religiosos i que hi va retornar la pau, tot i que els monjos no es devien acabar de recuperar de l'ensurt i menys quan els seguien arribant avisos que hom pretenia assaltar el monestir i fins i tot un dia, en passar-hi el regiment de Bailèn, el seu coronel aconsellà el prior de preparar-se per marxar.

I no va passar gaire temps. Els avalots que van esclatar a diverses poblacions del Camp de Tarragona havien de causar un gran trasbals als cartoixans, però sobretot els devien esfereir les notícies provinents de Reus, on a la nit del dia 22 al 23 de juliol, van assassinar els frares franciscans i carmelitans alhora que cremaven els seus convents. Els cartoixans –com la resta de religiosos–, no esperaren veure què passaria i tots van fugir. A Escaladei, la fi va ser el 25 de juliol.

Ezequiel Gort

3 El diari *El Vapor*, de Barcelona, va publicar una crònica sobre aquests fets, enviada des de Falset. Segons la crònica, els lladres es van emportar unes cent unces d'or de la cel·la prioral i unes altres cent de l'arxiu. Escaparen deixant quatre religiosos ferits, un dels quals greu. Pel que fa al nombre d'agressors, no baixaria de quinze. Transcrit per BARRAQUER, *Op. cit.*, p. 254.

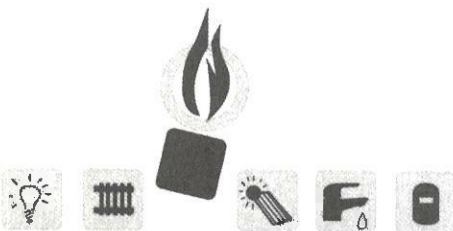


PEIXATERIA CA LA VILES

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

Un prioratí catalanista de soca-rel: Vicens Estrem



Vicens Estrem Domènech.
Foto cedida per Joan Borràs i Pilar Domènech.

Durant els anys que porto investigant sobre la història de la comarca una de les coses que més m'ha cridat l'atenció ha estat la gran quantitat de persones que he anat trobant-me que mereixerien que se'ls dediqués un estudi més aprofundit en forma de biografia. Una d'aquestes persones és en Vicens Estrem, pare d'en Salvador Estrem.

Persona polièdrica, la seva activitat va abastar diversos camps. Un d'ells, el cooperativista, l'he tractat en l'apartat que em va correspondre redactar de la història de les cooperatives de Marçà i Falset apareguda amb el títol *Cent anys fent vi*. Allí el trobareu com un dels impulsors del sindicat falsetà i com a secretari de la cooperativa un cop es va fundar.

Aquest article pretén presentar breument un altre camp en el que va destacar, el polític. I és que, o vaig molt errat, o Vicens Estrem va ser una de les primeres veus que el catalanisme polític i cultural va tenir a la comarca. Com ell mateix es va definir durant el parlament que féu a la Diada Regionalista celebrada a Tarragona al maig de 1913 era un "catalanista de tota la vida".¹ El que segueix és un resum, no exhaustiu, de les múltiples

¹ *La Veu del Camp*, 4.V.1913, p.2.

ocasions en què l'he pogut localitzar a la premsa de l'època interpretant aquest paper, si bé primer analitzarem qui era Vicens Estrem des de la perspectiva econòmica.

Segons la contribució rústica de 1917, Estrem pagava per terres valorades en 114,44 pts. a Falset. Tanmateix no eren les úniques que posseïa: segons la contribució rústica de 1920, a Marçà posseïa terres valorades en 530 pts. Aquestes dades indiquen que seria un propietari de tipus mitjà. Ara bé, figura entre els majors contribuents de la localitat en diversos anys² la qual cosa ens fa pensar que devia ser una persona bastant més acomodada del que suggereixen les dades de la contribució rústica. És molt possible que també es dediqués a activitats comercials juntament amb el seu germà Àngel Estrem, ja que tots dos apareixen amb la denominació de *comercio* al Padró de Cèdules personals de 1902.³ El titular del negoci era Vicens i apareix pagant una contribució de 174 pts. xifra bastant alta per a l'època. Tot plegat ens permet caracteritzar-lo com un d'aquells propietaris agrícoles que tanta importància tingueren, segons Marfany, en la formació del catalanisme d'aquells anys, en el qual, "hi dominen, en termes relatius sense cap mena de dubte i probablement en termes absoluts, els individus amb algun patrimoni."⁴

Una de les seves primeres aparicions a la premsa la podem datar el juliol de 1900, quan la Junta Permanent d'Unió Catalanista (UC) passà en tren per l'estació de Móra la Nova, de tornada de presentar-li a Maria Cristina, reina regent, les seves reivindicacions. Allí acudiren un grup de catalanistes de Falset i Porrera i parlaren amb Manuel Folguera i Duran, que era qui encapçalava la delegació, tot i aprofitant que el tren feia una parada de mitja hora. De tots els catalanistes prioratins que acudiren, l'únic nom que figura a la gasetilla que dóna notícia de l'entrevista és el de Vicens Estrem, "digne president de la Agrupació Catalanista de Falset i sa comarca".⁵

L'Agrupació Catalanista de Falset i sa comarca (AC) s'havia fundat a finals de 1897 o inicis de 1898⁶ i estava vinculada a Unió Catalanista (UC) que, al seu torn, era una entitat coordinadora de grups i societats catalanistes o, com la definien els contemporanis, "L'Unió Catalanista formada pels prohoms del catalanisme, reb y és, la genuina representació de forasas d'un estol de associacions y agrupacions que estan adheridas á n'ella y de la que n'es directora la Junta Permanent."⁷

A l'assemblea d'Unió Catalanista celebrada a Girona el 1897 hi assistiren representants de Falset, Marçà i Torroja i, evidentment, trobem a Vicens

2 Vegeu per exemple: ACPR, Fons Ajuntament de Falset, Llibres d'Actes, 1.I.1907.

3 ACPR, Fons Ajuntament de Falset, Padró de Cèdules Personals, 1902.

4 MARFANY, Joan-Lluís. *La cultura del catalanisme*. Barcelona: Editorial Empúries, 1995, pp.47-58.

5 *Butlletí de la Lliga Catalanista de Reus*, núm.2, desembre, 1900, p.7.

6 *Lo Somatent*, 1.II.1898, p.1; MARFANY. *Op. cit.*, p.390.

7 *Lo Somatent*, 13.II.1900, p.1. MARFANY. *Op. cit.*, p.107.

Estrem que figura com a fabricant i propietari.⁸

A principis de setembre de 1901 el diputat regionalista per Barcelona, Albert Rusinyol passà per Falset camí de Bellmunt. Entre els "ferms defensors de nostra causa" que anaren a rebre'l a l'estació de Marçà-Falset hi era, en primer lloc, Vicens Estrem.⁹

A mitjans de març de 1901, a Villalonga, se celebrà un míting catalanista. De la Unió Catalanista estava previst que hi intervinguessin Domingo Martí Julià (vocal de la Junta Permanent d'UC), Lluís Marsans (secretari de la UC) i Arnau Martínez (president del Centre Escolar Catalanista). Entre els representants de les associacions catalanistes tarragonines que hi havien d'intervenir figurava Vicens Estrem. No sabem perquè, a l'hora de la veritat, alguns no parlaren. Un d'ells fou Vicens Estrem que segurament hi era present ja que la ressenya de l'acte fa menció a l'adhesió de l'AC de Falset i a la presència d'una comissió de la localitat.¹⁰ De tota manera el fet significatiu és que en un moment determinat s'assegurava la seva presència al costat de primeres espases del catalanisme de l'època.

El 2 de març de 1903 prengué part en una reunió a Reus per designar un candidat a les eleccions a diputats a Corts que s'havien de celebrar. A la reunió s'anomenà una comissió que tindria cura del procés electoral i de la qual Vicens en formà part, juntament amb el president de l'AC de Falset, que en aquell moment era Ramon Franquet Pàmies, advocat i d'Ulldemolins. La candidatura estava impulsada per la Lliga Catalanista de Reus, l'Acció Catalanista de Tarragona i la de Falset.¹¹

Posteriorment, el 1907, l'Associació Catalanista de Tarragona decidí dissoldre's i, juntament amb els republicans federals i els membres del Centre Nacionalista creat el 1904, fundar la Unió Democràtica Nacionalista, com així succeí el 25 de juliol d'aquell any. Malgrat l'esperit d'unió dels elements catalanistes que havia inspirat la creació de Solidaritat Catalana i que fou molt ben vista per Vicens Estrem¹², i malgrat que tots asseguraven que al catalanisme hi cabien tots, alguns no es degueren trobar a gust al costat de republicans i se'n sortiren per a crear, el 12 d'octubre de 1908, una nova entitat, l'Associació Regionalista (AR) de Tarragona. Un dels vocals de la Junta Directiva de l'entitat fou Vicens Estrem.¹³

La nova entitat, segons l'article 2, es proposava "organisar els elements catalanistes de las comarcas de Tarragona, Reus, Falset, Valls, Vendrell, Montblanch, Tortosa, Gandes y Roquetes, pera la defensa de llurs interessos

8 *Lo Catalanista*, 9.V.1897, p.13.

9 *Lo Camp de Tarragona*, 8.IX.1901, p.3.

10 *Lo Camp de Tarragona*, 24.III.1901, p.3; 31.III.1901, p.1.

11 *Lo Camp de Tarragona*, 8.III.1903, p.1. Sobre aquest tema: ROVIRA i GÓMEZ, S. *El catalanisme conservador a Tarragona: Francesc de P. Ixart i de Moragas (1868-1936)*. Tarragona: Institut d'Estudis Tarraconenses Ramon Berenguer IV, 1989, p.52. MARFANY. *Op. cit.*, pp.29-30.

12 *Catalunya Nova*, 20.IX.1908, p.1.

13 ROVIRA. *Op. cit.*, pp.62-64.

y reivindicar l'autonomia de Catalunya, dintre de l'Estat espanyol, empleant en aquest fi tots els medis que permetin les lleys."¹⁴ L'entitat, a més dels socis residents a Tarragona, tenia socis forans (article 4), els quals tenien els mateixos drets i deures que els residents (article 7) i podien constituir delegacions a les seves localitats dotant-les del reglament que cada una d'elles acordés (article 12). A cada localitat solament podia haver n'hi una de delegació (article 13) que gaudia de total autonomia respectant, és clar, l'objecte de l'associació. La Junta Directiva de l'AR de Tarragona, en la qual tenien participació els socis forans, era l'encarregada de dictaminar en cas de diferències entre socis o entre entitats (article 16).

En aquesta nova aventura hi participà Francesc de Paula Ixart i de Moragas, amb el qual és probable que Vicens Estrem tingués amistat i molts punts en comú a nivell ideològic. De fet, en totes les entitats que participà Ixart trobem també Estrem.¹⁵

A més de prendre part activa en les organitzacions comarcals i provincials del catalanisme polític el trobem escrivint a diverses publicacions catalanistes de l'època com *Lo Somatent*.¹⁶ A partir de la creació el 1900 de *Lo Camp de Tarragona* el trobem com a col·laborador assidu. Així mateix, era corresponsal a Falset de *La Renaixensa* i de *Catalunya Nova*.

Finalment, pel que sembla fou l'impulsor de la creació a Falset, al voltant de 1906, d'una colla sardanista. El setembre de 1907 se celebrà un concurs comarcal a Tarragona en el qual participà l'Aplec de Falset colla "composta de joves i simpàtiques noies ab mantellina."¹⁷ Vicens Estrem es esmentat a la nota de premsa com a acompanyant del grup. Tant l'aplec falsetà com la resta van demostrar que això de ballar sardanes era una novetat per a ells (i també per a la resta de colles) atès que el cronista afirma que "cap de les colles va repartir degudament la sardana de concurs 'El mestre' d'en Pujol, modificada de compassos". Tanmateix, el jurat, "acordà una menció d'encoratjament a la colla 'Aplec de Falset' perquè, "enterat de que feya molt poc temps avien comensat a ballar la sardana, mostraven una bona disposició pera ballarla ab lluïment."

Creiem que a partir de tota aquesta informació és inevitable arribar a la conclusió que Vicens Estrem fou el gran dinamitzador del catalanisme aquells anys a Falset i a tot el Priorat.

Pere Audí Ferrer

14 He consultat els estatuts a: ROVIRA. *Op. cit.*, pp.102-105 (apèndix documental 4).

15 Sobre aquest personatge: ROVIRA. *Op. cit.*

16 *Lo Somatent*, 10.VII.1900, pp.2-3.

17 *Catalunya Nova*, 29.IX.1907, pp.2-3; *La Picossa*, 15.X.1907, p.3.

La Teniente Remedios: entrevista amb l'Esther Gutiérrez



Com veureu al programa de Festa Major, es projectarà al Local Social de Scala Dei el documental *La Teniente Remedios*, sobre la vida d'una dona que va estar al poble fa vuitanta anys i que va deixar una forta impressió en la memòria de la gent. Serà presentat per la historiadora Esther Gutiérrez, de la Vilella Alta, que va col·laborar en la realització del documental. Hem anat a parlar amb ella.

L'Esther és llicenciada en Història per la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, i Màster en "*Societats històriques i formes polítiques a Europa*", per la mateixa Universitat. El Treball Final de Màster titulat "*Teniente Remedios Jover Cánovas. De la Defensa de Madrid a la Batalla del Ebro*" va consistir en la recerca de documentació per poder elaborar la biografia de la Tinienta Remedios. També ha publicat llibres i articles sobre els refugiats de la Guerra Civil Espanyola a Catalunya, la repressió del franquisme, els nens perduts del franquisme, el paper de la dona a la rereguarda, les dones a l'Exèrcit de la II República..., entre d'altres temes.

Presentaràs el documental "La tiniente Remedios" a la Festa Major de Scala Dei. Molt breument, qui és la tinienta Remedios? La Tinienta és una dona de classe treballadora, humil, mare de dos fills, sense cap tipus d'afiliació política, que no va dubtar en sacrificar uns anys de la seva vida per lluitar en la defensa de les llibertats aconseguides legalment amb la instauració de la II República. Ella fou una de les poques dones que assoliren el grau d'oficial a l'Exèrcit republicà.

Com t'has adonat de la seva existència, i com has acabat treballant en un documental sobre ella? Malauradament, fins fa poc temps la història ha estat escrita esbiaixadament. La investigació històrica ha oblidat el paper de les dones, dels infants i dels avis. Per tant, podem dir que la Història

amb majúscules, ha estat escrita per homes i per als homes. Si reconeixem aquesta mancança, entenem que falta encara per escriure la meitat de la *Història de la Humanitat*. És important conèixer el paper de les dones en els conflictes bèl·lics perquè no ha existit ni existirà cap guerra, sense la participació de la dona, ja sigui d'una forma directa, en el camp de batalla o indirecte, a la rereguarda.

El coneixement del personatge de la Tinenta esdevé casualment a partir de la recollida de la memòria oral. Concretament, l'Associació de Veïns de la Vilella Alta, l'any 2006 va rebre una subvenció del Memorial Democràtic de Catalunya, per realitzar un documental sobre la història del poble durant la II República i la Guerra Civil. I va ser precisament a les entrevistes amb els avis del poble, quan em van parlar de l'existència de la Tinenta Remedios.

Estàs satisfeta del resultat? Sense cap mena de dubte. Treure del calaix de l'anonimat un personatge tan carismàtic com la Tinenta Remedios, ha estat una experiència personal i professional molt satisfactòria. Les tasques de recerca s'han traduït en més de 7 anys d'investigació, i molts kilòmetres recorreguts, tant pel territori peninsular com pel territori francès. Això es deu a la manca de documentació escrita sobre la Tinenta, i a la necessitat en aquest cas particular de "deconstruir la història". "Deconstruir" significa construir la història al revés, del final al principi. Vaig seguir els seus passos des de l'esclat de la guerra a Madrid el juliol de 1936, passant per la batalla de Teruel, i la batalla de Brunete, episodis bèl·lics en els quals va participar la Tinenta Remedios, fins la seva estada a Escaladei l'any 1938 formant part de la 3a Divisió del XVè Cos de l'Exèrcit de l'Ebre.

El documental ha despertat interès? Quines han estat les reaccions? La veritat és que sí. Sobretot en terres valencianes, ja que la Tinenta era de Petrer, un poble d'Alacant, però també a França i Andorra. A Tarragona, el documental va cloure el Congrés Internacional dels 80 Anys de la Guerra Civil Espanyola, a la Universitat Rovira i Virgili. Les reaccions del públic en general mostren dues vessants: per una banda, la sorpresa, pel fet que una dona esdevingués Tinenta de l'Estat Major de l'Exèrcit Republicà; per l'altra evidencien una barreja d'empatia i admiració per la Tinenta Remedios.

Quina mena de resposta has trobat entre les persones dels pobles del Priorat que has entrevistat en el curs de la recerca? He de dir ja d'antuvi que gràcies a les persones que la van conèixer, avui sabem de l'existència de la Tinenta. Per tant, la resposta dels veïns i de les veïnes del Priorat ha estat cabdal. En el record de les persones que la van conèixer, ha perdurat la solidaritat d'aquesta dona en relació a la població civil i els bons records. Tot i això, també remarquen de la personalitat de la Tinenta, un alt grau de disciplina i duresa en el tracte envers els soldats.

N'hi ha que diuen que no cal remenar un passat trist; què els diries? Què els diria? Doncs que la Guerra Civil Espanyola no acabarà fins que totes les víctimes que encara són a les cunetes, rebin un enterrament digne. Fins que els nens perduts del franquisme sàpiguin que van ser nens robats,



fins que tots els judicis sumaríssims siguin anul·lats. La Guerra Civil Espanyola no acabarà fins que alguna institució tingui la dignitat de declarar oficialment el franquisme règim dictatorial que va cometre delictes i crims de "Lesa Humanitat".

Estàs treballant en algun projecte en concret ara? Sí. Estic preparant el doctorat que aprofundeix en la participació de les dones en l'Exèrcit Republicà. El fet de treballar la biografia de la Tinenta Remedios, em va permetre evidenciar que no va ser l'única dona soldat (que no milicianes), que estigué a primera línia de foc.

La Tinenta a Scala Dei

Com molts sabeu, la Remedios Jover va estar una temporada a Scala Dei, durant la batalla de l'Ebre. Com a dona i oficial, amb responsabilitat en l'àmbit de la intendència, havia de ser dura per força, i es va guanyar certa fama per això.

Per exemple, el Benito Porqueres de Scala Dei, que aleshores tenia 10 anys, recorda un episodi que n'és una mostra. Un dia, dues noies jovenetes – l'Angelita Artigues i la seva germana Maria Rosa – estaven al balcó de casa seva a la Rambla. Uns soldats que passaven pel pont, al veure-les, van començar a cantar una cançó més aviat vulgar, ofenent-les. Quan la mare de les noies, la Magdalena Queraltó, se'n va assabentar, va anar a queixar-se a la Tinenta, que no tenia miraments i sembla ser que aquests soldats van ser enviats al front.

Una des les noies, cosina del Benito, seria la mare de la Neus Cubells que avui té la botiga del Molí d'Oli a Scala Dei. L'altra seria la mare de la Rosa Mari Ferrer i per tant l'àvia de l'Albert i la Gemma Franquet.

En Benito també ens parla de la festa que es va organitzar al poble pel bateig del fill de la Remedios. Es van muntar unes carpes al jardí de cal Peyra (que avui és hort), fetes de branques de pi perquè no fossin visibles des de l'aire, per por de l'aviació feixista.

Mike Holt i Susanne Schmelzer

AUTOSERVEI



AIMAR

Coaliment

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

C/ Ravel, 34 baixos
Poboleda
Tel. 977 82 78 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**



Gent de La Morera de Montsant, segona meitat del segle XIX



Continuant amb el treball d'indexació, de les amonestacions dels matrimonis relacionats amb la gent de la Morera de Montsant que es troben dins del fons de la Comunitat de Preveres a l'Arxiu Comarcal del Baix Camp, hem seguit la pauta iniciada en altres anys.

Per tal de fer l'escrit més dinàmic, us presentem les "amonestacions" seguint una mateixa estructura formal, en general: nom i cognom del nuvis, edat, 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 matrimonials, signatura del notari i dos testimonis amb nom i cognom, ofici i lloc de residència.

Les "amonestacions" es publicaven per norma, si no hi havia dispensa d'alguna d'elles, tres diumenges seguits a la missa major de les parròquies dels llocs de naixement dels nuvis, per saber si havia algun impediment per la celebració del matrimoni. Una vegada passades vint-i-quatre hores de l'última i comprovar la idoneïtat en doctrina cristiana dels contraents, es podia realitzar el casament.

Les dispenses d'alguna amonestació, es demanaven per diferents motius: quan hi havia parentius de consanguinitat, (entre el nuvis, fins la quarta generació), d'afinitat (és el vincle que s'estableix entre un cònjuge i els parents consanguinis de l'altre), d'adopció, parentiu espiritual (quan un dels nuvis és padrí dels fills de l'altre), o per causa greu.

Hem llistat les amonestacions matrimonials per ordre d'antiguitat, tal com les tenim organitzades al catàleg de l'Arxiu, en els casos que ens ocupen, solament hem fet la relació simplificada i gràfica per tal d'agilitzar la seva comprensió i lectura, ja que podem trobar dins d'aquestes també: dispenses papals, certificats de solteria de l'exèrcit, permisos paterns etc.

Dia 29 de juliol de 1854; matrimoni entre **Josep Masdeu Constantí** i **Maria Paradell Blay**.

Josep Masdeu Constantí, pagès, de la Selva resident a Reus, vidu de **Teresa Fillol**. Fill de **Jaume Masdeu**, pagès i **Magdalena Constantí**, difunts.

Maria Paradell Blay, de la Morera. Filla de **Joan Paradell**, pagès i **Rosa Blay Martorell**, difunts.

Matrimoni se ha tractat entre Joseph Masip pagès natural de la Morera
 y sobra de esta ciudad vecino de Teresa Ribell filla legítima y natural de Savina.
 Masip pagès y de Magdalena Contreras difunta, de parentesco y Savina Pa.
 Ribell donzella natural de la Morera y sobrina de esta ciudad filla legítima
 y natural de Joan Savadell pagès y de Maria Ribell y Magdalena Ribell difunta,
 de parentesco.

Jo. Va 23 Julio de 1856
 Va 25 de Ma.
 Va 25 de Ma.

Contrahent el 25 de font 16.
 Jo. Ribell. Contrahent, los dos con la
 por elat y contra la voluntad del autor

El dia **13 març de 1856**, trobem el matrimoni de **Jaume Nogués Rebull** i **Teresa Franquet Alsina**.

Jaume Nogués Rebull, fadri, pagès, fill de **Jaume Nogués**, difunt i **Maria Rebull**, de la Vitella Alta.

Teresa Franquet Alsina, de la Morera resident a Reus, filla de **Joan Franquet**, i **Rosa Alsina**, tots de la Morera.

Matrimoni se ha tractat entre parts de Jaume Nogués
 fadri pagès fill legítim y natural de Jaume Nogués
 difunt y Maria Rebull viuda de la Vitella alta de
 pas una, ab la crista Teresa Franquet donzella natural
 de la Morera y sobrina de Joan Franquet y natural de Joan Franquet y de
 Rosa Alsina viuda tot del poble de la Morera
 Anadichat de Savagosa.

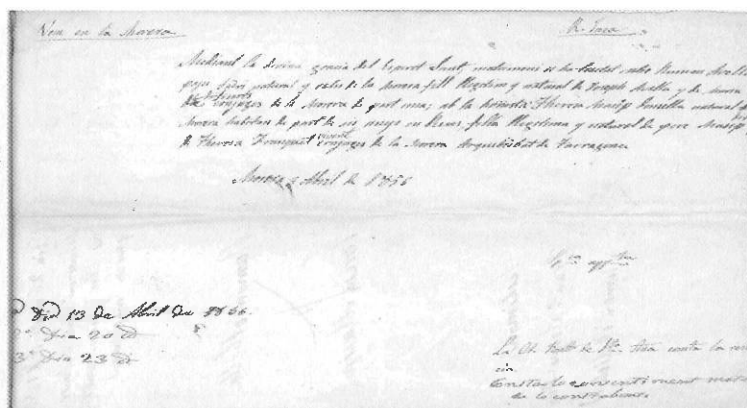
Jo. Va.
 Va 23 de Ma. de 1856.
 Va 25 de Ma.
 Va 25 de Ma.

Jo. Ribell. Contrahent, los dos con la
 por elat y contra la voluntad del autor

El dia **26 d'abril de 1856**, hi ha el casament de **Ramon Abella Sardà** i **Teresa Masip Franquet**.

Ramon Abella Sardà, pagès, de la Morera, fill de **Josep Abella** i **Maria Sardà**, difunts, de la Morera.

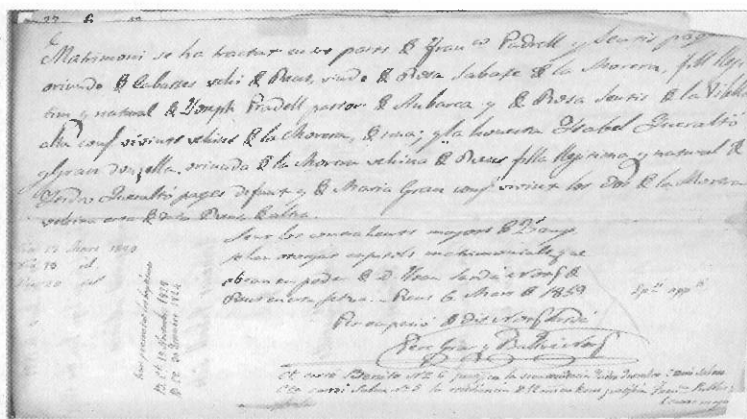
Teresa Masip Franquet, donzella, de la Morera resident a Reus, filla de **Pere Masip**, difunt i **Teresa Franquet**, tots dos de la Morera.



A 30 de març de 1859, casament de **Francesc Padrell Sentis** i **Isabel Queraltó Grau**.

Francesc Padrell Sentis, pagès, de Cabacés, vidu de **Rosa Sabaté**, de la Morera. Fill de **Josep Pradell**, pastor, d'Albarca i **Rosa Sentis**, de la Vilella Alta.

Isabel Queraltó Grau, de la Morera. Filla d'**Isidre Queraltó**, pagès, difunt i **Maria Grau**, els dos de la Morera.



El dia 13 de febrer de 1863 s'ha realitzat matrimoni entre **Joan Ferré Gine**, veler i **Raimunda Gil Osso**.

Joan Ferré Gine, veler, de Reus. Fill de **Nicolas Ferré**, difunt i **Teresa Gine**. **Raimunda Gil Osso**, de la Morera. Filla de **Joan Gil** i **Maria Osso**.

Matrimoni: entre Joan Fum fader bode natural y vchey de
 Mous fill legítim de Nicolás Fum difunt y de Vrona Gine
 conyuge esta viuda de partera
 y la honesta Raimunda Gil
 soltera natural de la Morera filla de Joan Gil y de Maria
 Vron conyuge la contron viuda de Pocus

1^a Dia 1 febrer 1863
 2^a Dia 2 Idem "
 3^a Dia 4 Idem "

Al. Co. Lucha 8 de la concestiton natural
 La Al. Lucha 8 de la concestiton natural
 testis y conyuge la viuda de us lo conyuge
 que justifica lo conyuge la Al. 8 y
 la Al. 8 de la concestiton natural de Lucha 8
 15. 2. Abril 1863
 y el conyuge

El dia 12 d'abril de 1863 s'efectua el matrimoni entre **Josep Fabregat Claramun** i **Raimunda Serradell Franquet**.

Josep Fabregat Claramun, de 30 anys, pagès de Montblanc. Fill de **Francesc Fabregat** i **Agustina Claramun**.

Raimunda Serradell Franquet, de 18 anys, de la Morera. Filla de **Joan Serradell** i **Magdalena Franquet**, de la Morera.

Matrimoni: entre Jph. Fabregat fader pagu natural de Montblanch y ex-
 hi de Reus fill legítim de Fran. Fabregat y de Agustina Claramun conyuge
 y la honesta Raimunda Serradell donzella natural de Morera y viuda de Joan
 filla legítima de Joan Serradell y de Magdalena Franquet conyuge

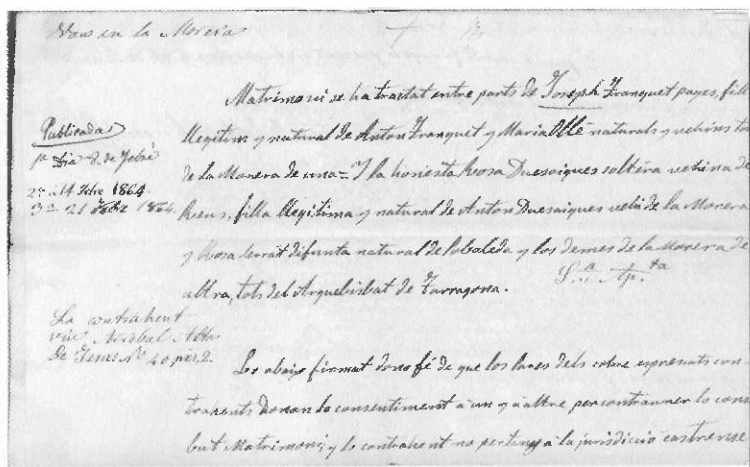
1^a Dia 22 de Mars 1864
 2^a Dia 25 Idem "
 3^a Dia 26 Idem "

Al. Co. Lucha 8 de la concestiton natural
 La Al. Lucha 8 de la concestiton natural
 testis y conyuge la viuda de us lo conyuge
 que justifica lo conyuge la Al. 8 y
 la Al. 8 de la concestiton natural de Lucha 8
 15. 2. Abril 1863
 y el conyuge

El dia 29 de febrer de 1864 se celebra la unió de **Josep Franquet Ollé** i **Rosa Duesaigües Serrat**.

Josep Franquet Ollé, pagès, de la Morera. Fill de **Antoni Franquet** i **Maria Ollé**, de la Morera.

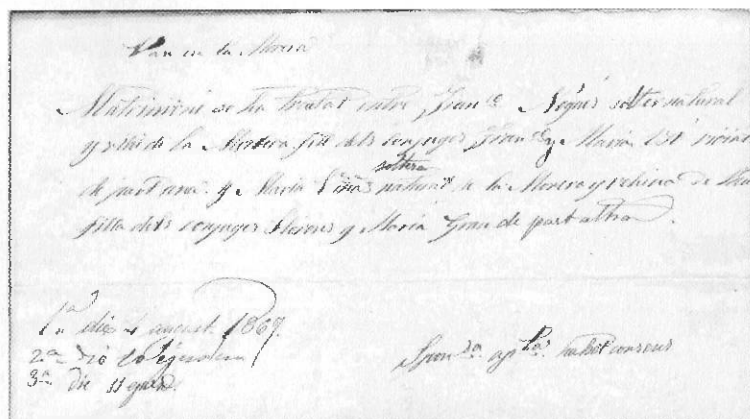
Rosa Duesaigües Serrat, de la Morera. Filla de **Antoni Duesaigües**, de la Morera i **Rosa Serrat**, difunta, de Poboleda.



Matrimoni celebrat el dia **31 d'agost de 1867** entre **Francesc Nogués Ossó** i **Maria Viñas Grau**.

Francesc Nogués Ossó, de la Morera. Fill de **Francesc Nogués** i **Maria Ossó**.

Maria Viñas Grau, de la Morera. Filla de **Llorenç Viñas** i **Maria Grau**.



El dia **27 d'octubre de 1867** es casaren **Josep Nogués Martí** i **Maria Ferré Marco**.

Josep Nogués Martí, pagès de la Morera. Fill d'**Isidre Nogués**, difunt i **Maria Martí**, de la Morera.

Maria Ferré Marco, natural de Marçà. Filla de **Matías Ferré** i **Maria Marco**, de Marçà.

Teresa Abella Masip, donzella, de 23 anys, filla de **Ramon Abella Sardà**, pagès, difunt i **Teresa Masip Franquet**, tots de la Morera.

*Matrimoni se ha tractat entre Rafael Morant y
Vicens fadrí fuster dat 26 anys fill de Antoni pagès y
de Maria viuent tots de Vallmoll de una part
Ab Teresa Abella y Masip donzella dat 23 anys
filla de Ramon fadrí pagès y Teresa viuent tots de la
Morera
1.^a Dia 27 Febrer 1881
2.^a Dia 6 Març 1881
3.^a Dia 13 Març 1881*

Casament el dia **20 de novembre de 1881** entre **Frederic Aguiló Franquet** i **Teresa Gelambi Franquet**.

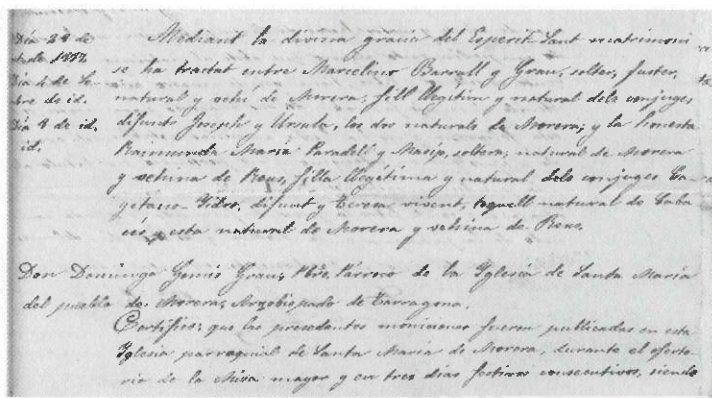
Frederic Aguiló Franquet, de 22 anys, pagès de Porrera. Fill de **Josep Aguiló**, de Porrera i **Maria Àngela Franquet**, de la Morera.
Teresa Gelambi Franquet, de 23 anys. Filla de **Gabriel Gelambi**, de Reus i **Teresa Franquet**, de la Morera.

*De lo contrayent van a S. Francesch
Mediant la gracia del Esprit Sant matrimoni se
tractat entre Frederico Aguiló y Franquet fadrí
pagès natural de Porrera y veu de Reus fill dels
conjuges viuent Joseph de Porrera y Maria Àngela
la Morera de part una i Ab la honesta Teresa i
Gelambi y Franquet catòlica natural y veuina de la
Morera filla dels conjuges viuent Gabriel y Teresa esta de
la Morera y aquell de Reus de part altre.
1.^a Dia 16 Octubre de 1881
2.^a Dia 23 Octubre de 1881*

El **17 de setembre de 1887** es casa a **Marcel·lí Barrull Grau** i **Raimunda Maria Paradell Masip**.

Marcel·lí Barrull Grau, fuster, de la Morera. Fill de **Josep Barrull** i **Úrsula Grau**, difunts, de la Morera.

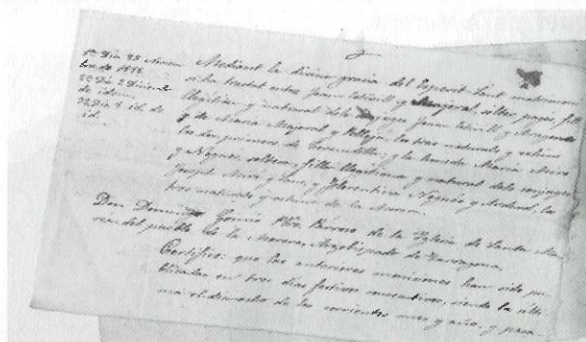
Raimunda Maria Paradell Masip, de la Morera. Filla de **Gaietà Paradell**, de Cabacés, difunt i **Teresa Masip**, de la Morera.



Matrimoni el dia **22 de desembre de 1888** entre **Joan Estivill Majoral i Maria Miró Nogués**.

Joan Estivill Majoral, pagès, de Cornudella. Fill de Joan **Estivill Aragonés i Maria Majoral Pallejà**.

Maria Miró Nogués, de la Morera. Filla de **Josep Miró Sans i Florentina Nogués Ardèvol**, de la Morera.



Hi ha una coincidència genealògica entre el matrimoni del 26 d'abril de 1856 i el del 20 de març de 1881. En primer terme trobem els pares i avís, després la filla d'aquests.

Josep Abella-Maria Sardà

Ramon Abella Sardà-Teresa Masip Franquet

Teresa Abella Masip

En el casament de Josep Franquet i Rosa Duesaigües, del 29 de febrer de 1864, trobem a Joan Sardà, pagès de la Morera, com a testimoni.

Pere Alegre Llaberia

Arxiu Comarcal del Baix Camp. Arxiu Municipal de Reus

El Parc Natural de Montsant promou la recuperació de varietats agrícoles tradicionals



En el marc del projecte **Biodiversitat Cultivada**, i amb el suport de la Fundació Miquel Agustí, el Parc ha identificat una trentena de varietats que preveu reintroduir amb la col·laboració d'agricultors de la zona.

El Parc Natural de Montsant promou la recuperació de varietats hortícoles tradicionals

dins del seu àmbit, en el marc del projecte **Biodiversitat Cultivada**, que impulsa el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. A partir d'un treball de camp que ha inclòs entrevistes amb agricultors de la zona que encara conserven algunes llavors, s'ha identificat una trentena de varietats tradicionals fora de mercat.

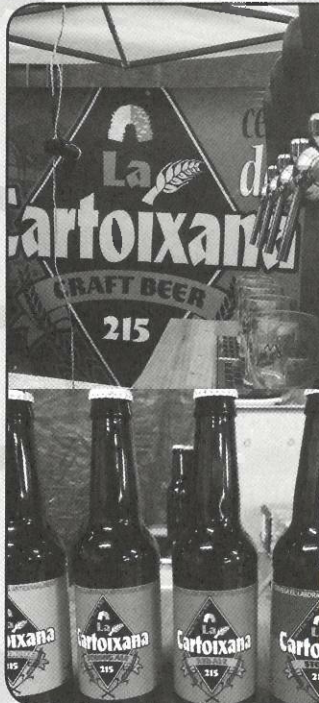
Entre aquestes llavors identificades, hi ha el tomàquet de pebrot i la fava de la reina mora de la Vilella Baixa; l'enciamet de sucre i la carabassa de violí de La Bisbal de Falset; el fesol del carall de Poboleda, la safranoria roja i l'enciam de carxofeta de Cabacés. Són pocs pagesos, alguns de més de 90 anys, els qui han conservat aquestes varietats. Ara, el projecte pretén facilitar el traspàs generacional per no perdre sabors únics associats a aquestes varietats no comercials.

Un cop localitzades, amb el suport de la Fundació Miquel Agustí, s'està duent a terme la caracterització genètica de les llavors i la seva plantació controlada, per multiplicar les existències i així, poder disposar d'un reservori de llavors tradicionals suficient per reintroduir-les a camps de conreu del Priorat i de Montsant.

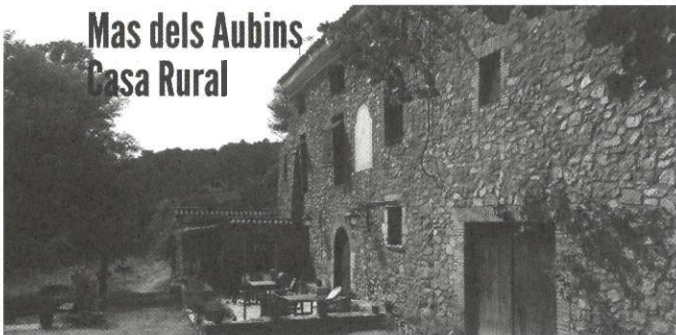
Les llavors multiplicades s'emmagatzemaran al Banc de Germoplasma de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB-UPC), en condicions de temperatura i humitat adients per garantir-ne la conservació a llarg termini. L'objectiu és distribuir-les entre agricultors i productors de la zona per tal que siguin reintroduïdes i aprofitar el valor afegit d'aquests cultius tradicionals locals per a la dinamització econòmica del territori.

Per tot això, el Parc demana la col·laboració d'agricultors de Montsant i el Priorat interessats a participar en aquest projecte per conservar i recuperar les varietats agrícoles. Cal adreçar-se al Parc: info.pnmonsant@gencat.cat.

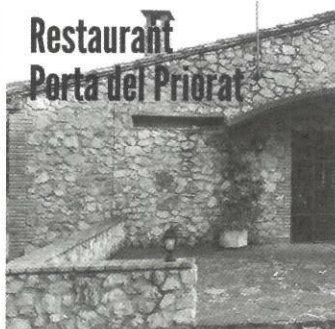
Parc Natural de la Serra de Montsant



**Mas dels Aubins
Casa Rural**



**Restaurant
Porta del Priorat**



**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**

El Camí

El Camí és una ruta cultural per a fer a peu que recorre totes les terres de parla catalana, l'itinerari troncal dibuixa un vuit irregular, el qual es creua a Montserrat.

L'itinerari

Des de Montserrat surt un camí que va cap al nord passant per l'Empordà i buscant el Rosselló, arriba a Salses i recorre tot el Pirineu passant per Andorra i el Pallars, fins arribar a la Ribagorça i la Franja de Ponent. Des de la Franja buscarem Lleida i farem una altra vegada cap a Montserrat. Ara creuarem cap a l'àrea metropolitana de Barcelona i agafarem el primer vol cap a L'Alguer a l'illa de Sardenya, visitarem ses quatre illes, Menorca, Mallorca i Eivissa i Formentera. Tornarem a terra ferma entrant al País Valencià per la Marina, continuarem cap al sud fins arribar a Guardamar i iniciarem el nostre ascens cap al nord passant pels llogarets del Carxe a la circumscripció de Múrcia. Finalment seguirem cap al nord fins arribar de bell nou a Montserrat on tancarem el circuit. Tot el Camí està organitzat en trams.

Troncal, brancals i locals

Els trams estarien organitzats en tres nivells, els camí troncal, els brancals i els locals.

El troncal és l'itinerari esmentat anteriorment, són uns 5500 km i està dividit en 35 trams, cada tram passa per dues o tres comarques, i té un distància entre 100 i 200 km, també consta de diverses etapes, que és el que caminarem en un matí o un dia, depenent de la dificultat, distribució, i densitat dels pobles, però poden ser entre 8 i 20 km.



Els brancals són trams que connecten els pobles de cada comarca que es queden fora del troncal en el seu primer nivell, i el seu recorregut sempre està unit al troncal, i els locals són petits recorreguts que surten del troncal o dels brancals, tenen pocs quilometres i uneixen els punts d'interès que queden més allunyats.

La finalitat

El camí pot tenir moltes vessants, i cadascú pot triar la que més li encaixi, per una banda conèixer el territori dels Països Catalans amb tota la seua diversitat, tant pel que fa a la seua vessant natural i paisatgística, com cultural, les mostres de cultura popular que ens anem trobant a cada poble i comarca. Així com la llengua catalana que és l'eix vertebrador del Camí. Per això una de les finalitats és vertebrar els Països Catalans des del respecte a la diversitat de cada territori.

La vessant de la cohesió social del territori; el Camí va de poble a poble i s'endinsa en la societat de cada població, unint iniciatives socials i entitats. També hi podeu trobar, per qui la busqui, la vessant espiritual o de creixement personal.



La Marca

La marca que trobareu a totes les etapes senyalitzades és un vuit amb dues obertures, el dibuix naix de la forma de vuit de l'itinerari. Així les obertures ens marquen el sentit de la marxa, depenent d'on trobeu l'obertura heu de seguir recte o heu de girar.

El Carnet

Cada tram té el seu carnet per segellar l'etapa al finalitzar aquesta, ens el podem descarregar a la web www.elcami.cat dintre de cada pàgina de tram. El podem segellar a l'ajuntament, als punts d'informació d'el Camí, a les entitats del poble o al lloc on dinem o dormim.

Com podem fer el Camí?

El camí el podem fer sol o amb la família i amics, a l'aplicació wikiloc que podem descarregar-nos al nostre mòbil hi trobarem les traces de tots els trams, també podem seguir les etapes senyalitzades en els trams on aquestes estiguen marcades.

Ben aviat tindrem també l'aplicació mòbil d'el Camí publicada.

El Grup de Caminants

És el grup de dinamització d'el Camí, el funcionament del qual és molt senzill, tothom pot participar a les caminades que sempre estan relacionades amb etapes d'el Camí siguin de manera parcial o total.

Qualsevol entitat, persona o ajuntament pot fer una proposta d'una caminada per on vulga, siga a la seua comarca o a la que desitgi caminar. Una vegada aquesta caminada té data i etapa s'inclou dintre del calendari de caminades, on trobareu totes les caminades previstes i amb data per als propers mesos, així com totes les que hem anat fent durant els anys anteriors.

A la pàgina web www.elcamí.cat. Grup de CAMInants trobareu més informació sobre la nostra organització.

La persona o entitat que la proposa s'encarrega de l'organització, guiatge, reserva del dinar i la visita cultural, nosaltres us ajudem a fer el full de ruta, la fitxa de la caminada, la notícia a la web i control dels inscrits al full d'inscripció.

Una vegada tota l'organització està tancada s'envia la informació al llistat de correu electrònic, al grup de facebook i als diferents grups de whats app comarcals d'el Camí, perquè la gent pugui apuntar-se.

El dia de la caminada es porta a terme el full de ruta previst. Dos dels nostres punts forts són la diversitat de gent que forma el grup, ja que moltes vegades ens apleguem persones de fins a 8 o 10 comarques diferents, i que normalment és la gent d'aquell poble o comarca la que ens explica la seua terra.

Durant les properes setmanes pengem al blog del Camí la crònica i les fotos de la caminada.

Fins ara la major part de caminades han estat al País Valencià, ja que és on la gent ha fet les propostes.

A Catalunya, el Priorat seria la comarca que ha tingut una major participació, hi hem fet dues caminades: Poboleda-Escaladei-La Morera-Poboleda (2017) i Albarca-La Morera de Montsant (2018).

Per al proper 6 d'octubre hi ha prevista l'etapa Montblanc-Monestir de Poblet, amb la visita de Poblet i de Montblanc.

El tram Priorat – Conca de Barberà- Alt i Baix Camp- Tarragonès.

El nostre tram d'el Camí comença a Falset, recorre alguns dels pobles del Priorat, passant per Porrera, Torroja del Priorat, la Vilella Alta, Escaladei i la Cartoixa d'Escaladei. El Camí pel Priorat continua per buscar l'ermita de la Pietat i La Morera de Montsant, Cornudella de Montsant i Albarca

on creua cap a Prades ja al Baix Camp. Passarem a la Conca de Barberà amb la visita al monestir de Poblet. Seguirem per l'Alt Camp tot passant pel monestir de Santes Creus i finalment des de Reus tancarem el tram a Tarragona.



Ramon Martí

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



El Fòrum agrari del Priorat

El paisatge del Priorat és el fruit de segles de vida en un entorn muntanyós. Els prioratins, des de l'edat de pedra, hem modelat les nostres muntanyes amb una prioritat clara, obtenir aliments d'un terreny pedregós i, antigament, salvatge. Marges de pedra on s'aferren olivers i ametllers, costers vertiginosos de ceps i avellaners, bancals d'horta i fruiters vora les fonts, rius i barrancs, camins de ferradura que aprofiten les escletxes cap al cel de Montsant. Un mosaic agrari en un paisatge de muntanya mediterrània que opta a ser patrimoni de la humanitat de la Unesco.

Aquest paisatge agrari, canviant i adaptable als fets històrics, siguin grans plagues com la fil·loxera, l'auge dels vins prioratins dels darrers 25 anys, l'èxode rural de la segona meitat del segle XX, la gelada del 56, la crisi de la fruita seca i tants d'altres, és la base de la identitat prioratina, les seves arrels, unes arrels indubtablement pageses.



Per tant, preservar aquest paisatge agrari, passa per preservar una forma de vida, una cultura pagesa. I aquest és el paper que es pretén per al Fòrum agrari del Priorat, que ha començat a caminar aquesta primavera.

El Fòrum agrari del Priorat és una peça del pla de gestió comarcal que ha de garantir la preservació del paisatge agrari del Priorat, i que té com a eina principal la Comissió del paisatge i la sostenibilitat, participada per institucions comarcals i supracomarcals i que té com òrgan executiu l'Oficina del paisatge del Priorat.

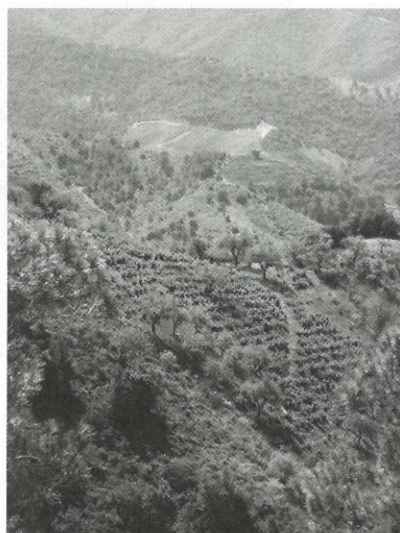
El Fòrum agrari, com el seu nom indica, és un lloc de trobada, diàleg i debat de pagesos i institucions, obert a tothom que hi vulgui participar. Hem celebrat ja sis reunions, quatre de presentació a diferents pobles del Priorat on els assistents han aportat reflexions sobre la pagesia i les seves problemàtiques, problemes que s'han debatut durant anys. En les dues següents reunions, ja de treball, s'han identificat els problemes principals que afronta l'agricultura prioratina, que són diversos, però que acaben confluint en tres grans qüestions íntimament relacionades: les dificultats administratives fruit d'unes lleis poc sensibles i poc adaptades a l'agricultura de muntanya i les petites explotacions familiars, la manca de relleu generacional i manca de joves pagesos i la baixa rendibilitat de molts conreus que pateixen una crisi de preus severa i continuada des de fa anys. Un cop definits els problemes, el Fòrum agrari es planteja com fer-hi front a partir d'accions concretes, algunes pensades per ser desenvolupades a llarg termini i ambicioses, d'altres ja engegades i que es pretén, a través d'aquest lloc de trobada que és el Fòrum agrari, que s'estenguin a més participants i que es perceben com a accions aglutinadores i generadores d'íl·lusió i de renaixement de l'orgull pagès. L'enfocament de les accions, en bona part, passa per transmetre el coneixement i experiència del sector del vi i l'oli en afegir valor als seus productes a d'altres productes agraris com la fruita seca i l'horta, poc valorats actualment però amb evident interès gastronòmic i per a la salut.

En aquests moments s'ha proposat la creació de vuit grups de treball: Dona i món rural, Banc de terres del Priorat, Recuperació de varietats tradicionals d'horta i fruiters (a partir del projecte ja engegat pel PN de la Serra de Montsant), Fruita seca i infraestructures de transformació, Gestió de la fauna salvatge i carn de caça, Venda directa i comerç de proximitat, Plataforma informàtica de comunicació i formació del món agrari prioratí i Agricultura sostenible i recuperació d'usos tradicionals.

Us recordem que el Fòrum agrari és obert a la participació de tothom. Si voleu més informació, seguir els nostres avenços o aportar idees, el Fòrum agrari té un correu electrònic de contacte, forumagrari@gmail.com

Ferran Mestres

Coordinador del Fòrum agrari del Priorat



Retorn de les òlibes a La Morera

A principis d'any, com alguns ja sabeu, es va iniciar un projecte de reintroducció de l'òliba al nostre municipi. Aquesta col·laboració entre el Cos d'Agents Rurals del Priorat, l'Ajuntament de la Morera de Montsant i alguns veïns del poble, era fruit d'una inquietud compartida per la pèrdua de l'òliba com espècie emblemàtica de l'església de la Morera de Montsant, on havia viscut durant generacions.

L'última parella s'havia perdut definitivament feia quatre anys, sense possibilitat de recuperar el seu niu habitual, ja que es va haver de tancar l'accés.

Per possibilitar el retorn de l'òliba, es va decidir iniciar un projecte de Hacking. Hacking, en aquest cas, vol dir que les òlibes es mantenen en captivitat durant un temps determinat en un espai tancat, donant-los menjar. Així les òlibes s'acostumen al lloc, en un espai aïllat amb una caixa niu. Una vegada s'obri, en molts casos tornen per fer-hi niu o, fins i tot, comencen a aparellar-se abans d'obrir la caixa niu.

En el cas de la Morera, es va instal·lar aquesta caixa niu en un espai tancat damunt de les voltes de l'església. Només s'hi pot accedir des del campanar i té una única obertura cap a fora, a la paret que mira cap al refugi. Dins d'aquesta sala, es van instal·lar càmeres d'infraroig amb connexió "on line" per observar les òlibes i per garantir una interacció mínima.

Finalment, el dia 3 de febrer, quan tot estava preparat, la Mireia i el David van anar a buscar els nous inquilins de La Morera al Centre Camadoca, un

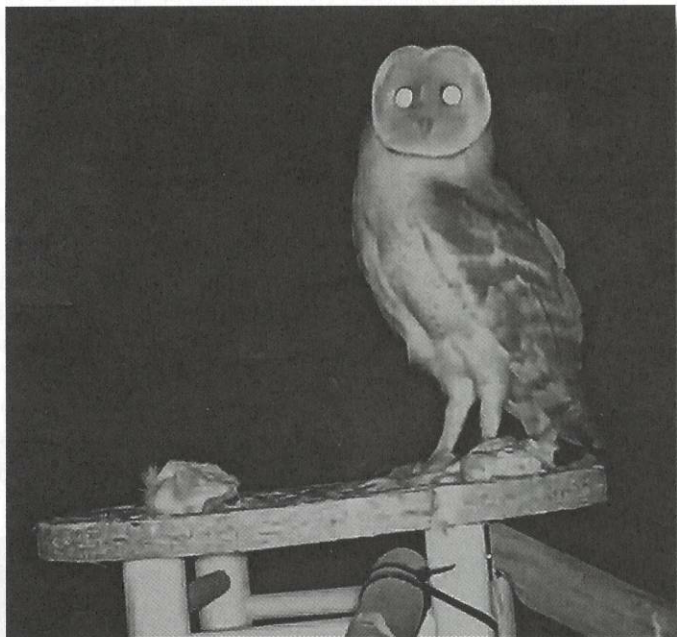
2018_02_03 19:38:01
F19826P



Explorant el nou entorn després de sortir de la caixa de transport

centre de Fauna Salvatge i Educació Ambiental a Santa Maria de Merlès. Eren 4 òlibes juvenils i com es podia veure amb les càmeres, els agradava molt jugar, xafardejar i conèixer el seu nou món.

Cada dia se'ls havia d'anar a donar menjar, ja que encara s'havien de fer més grans i fortes abans de poder sortir. El menjar – uns pollets de gallina morts que ens van donar congelats al Centre de Fauna de Torreferrussa, gràcies a la gestió del Cos d'Agents Rurals – se'ls donava un cop al dia i sempre s'apuntava la quantitat que n'havien menjat.



Amb el menjar a taula

Durant quasi dos mesos van viure en la seva sala d'aclimatació. Quan van començar a mostrar bastant clarament que tenien ganes de sortir, es va prendre la decisió d'obrir la caixa niu cap a fora.

Després de l'obertura, les òlibes van anar marxant progressivament, el primer dia dos individus i entre el tercer i el quart dia els dos restants. Durant uns 10 dies es va continuar deixant la sala oberta amb reforç alimentari. I passat aquest temps d'espera, es va tancar definitivament, deixant la caixa niu a disposició d'un possible retorn. Durant uns dies més es va continuar posant reforç alimentari a l'interior de la caixa, i es va deixar una càmera per observar el que passava gairebé 2 mesos més.

Malauradament, a la caixa s'ha instal·lat i criat una parella de coloms, i tot i haver fet observacions nocturnes no hem tingut indicis contrastats del retorn de les òlibes, però hem rebut notícies d'algun avistament. Continuem esperançats de tornar a sentir els seu xiscle.

Si no retorna cap parella, esperem poder repetir de nou l'experiència l'any vinent, amb la preparació adequada dels espais i els coneixements adquirits d'aquesta gratificant vivència.

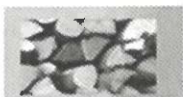
Volem agrair la col·laboració: del Cos d'Agents Rurals del Priorat, especialment del Pep Gener i del Jordi Coll, que han col·laborat i coordinat el projecte de forma desinteressada, fora del seu horari laboral; dels centres de fauna de Camadoca i Torreferrussa, de la Parròquia de La Morera de Montsant, per la cessió de l'espai i el seu esperit col·laborador. I gràcies, sobretot, als "papes" de les òlibes, la Mireia i el David!

Si veieu o sentiu les òlibes al voltant de La Morera, poseu-vos en contacte amb l'Ajuntament (977 82 71 12).

Susanne Schmelzer



Dins de la caixa niu. A la dreta, es pot veure la reixa que encara tapa la sortida cap a l'exterior.



- 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



L'òliba Tyto alba

La bruixa blanca de la nit es presenta

"Atenció musaranyes, ratolins, ratetes, moixonets i insectes.

Sóc símbol de la saviesa i des de sempre he estat una aliada vostra, surto nit a caçar petits animals que estaven a punt d'entrar a les vostres cases, gràcies a les meves plomes silencioses i a la millor oïda de totes les aus nocturnes. Ja que el cor de plomes que se'm dibuixa a la cara no és res més que una eficaç antena parabòlica. Mireu si sóc bona caçadora que en època de cria puc arribar a agafar uns 25 ratolins per nit.

Estic molt avesada a conviure amb els humans, no m'heu de tenir por, des de fa molts segles que tinc una relació molt estreta amb tots vosaltres, tant, que la meua supervivència està lligada a les vostres construccions, on acostumo a fer el niu. On em trobo millor és a les golfes en desús, masos abandonats i als campanars de les esglésies. També podria viure en algun forat d'un vell arbre, però malauradament, d'aquests en queden ben pocs. Com espècie estic passant un molt mal moment, a Catalunya estic classificada com espècie vulnerable en retrocés i al Priorat la meua població cada cop és més escassa. Això no és per causes naturals, com manca d'aliment ni espai per campar, és per causes humanes. L'ús de raticides i insecticides m'afecta directament, ja que enverinen el meu menjar; també puc tenir accidents per topades amb cotxes, els llums m'enlluernen; i patir electrocucions a les línies d'alta tensió. Tot i així, si tinc una bona casa em reproduïxo, en condicions òptimes, fins i tot, 2 cops a l'any. Visc fidel a la mateixa parella tota la vida, i puc arribar a pondre 6 ous per posta.

Vull quedar-me a viure de nou entre vosaltres, només necessito ser ben rebuda."

Reflexió personal:

Sentíreu dir, que la reintroducció d'una espècie que ja s'ha perdut d'un indret pot anar "contra natura", que és una intervenció forçada de la raça humana sobre el medi. I jo em pregunto, en la societat en que vivim quines accions van a favor de les lleis naturals i s'escapen de voler exercir el seu control? El nostre poder transformador del medi és inabastable, i normalment en benefici propi, per tant, a vegades poder pal·liar algunes de les nostres accions en benefici de tercers i de la qualitat de l'entorn en què vivim, és un deure, més que un caprici. És ben cert que moltes reintroduccions no han estat ben plantejades, perquè requerien d'una gestió i seguiment immediat de l'espècie, que en algun cas no s'ha fet fins demostrar un greuge vers la societat rural.

Estigueu tranquils, no és el cas que ens ocupa, ja que l'òliba té una mortalitat elevada i encara té molts depredadors i competidors naturals. Si tenim la sort de poder consolidar de nou una parella al poble, això es traduirà en un benefici directe per la qualitat ambiental del nostre poble i la gestió de plagues. A més de la reparació d'un dany sobre una espècie en retrocés a causa de l'acció humana.

Gaudir de la fauna nocturna i del cel que l'envolta, és un privilegi a l'abast de pocs i nosaltres encara ho podem fer, i potser algun dia... la bruixa blanca de la nit, tornarà a volar per damunt de les teulades.

Mireia Vilamala



NOVA AGROBOTIGA

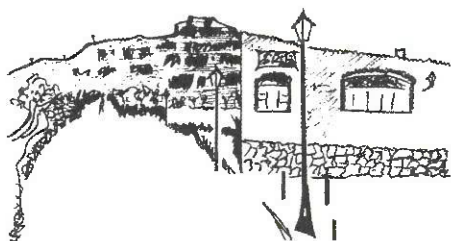
Crèdits a socis i venda de
productes fitosanitaris, adobs, etc

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 DEL (Priorat)



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

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

Algunes consideracions sobre els viatges a països “exòtics”

Els anomenats països exòtics són una destinació cada cop més freqüent dels nostres viatges. Malgrat la millora en les condicions socioeconòmiques i sanitàries d'aquests països i la creença de què en algunes àrees “no cal fer res”, continua essent necessària una bona informació sobre els preparatius del viatge i sobre què ens trobarem a l'arribar-hi.

Existeix una clara relació entre els problemes de salut trobats durant el viatge i la conducta del viatger. Pensem, per exemple, que en molts d'aquests llocs hi ha una alta prevalença de malalties contra les que varem ser vacunats en la infància i que actualment ja no ens donen protecció.

La vacunació consisteix en l'administració a l'individu de petites dosis de certes substàncies perquè el seu organisme generi una resposta immunitària que el protegirà en el futur. Les vacunes poden ser de bacteris o virus vius o morts i la via d'administració pot set per via oral o mitjançant injecció. De vegades només es requereix l'administració d'una sola dosi de vacuna i d'altres se'n necessiten varies. Algunes vacunes requereixen l'aplicació d'una dosi de record cada cert temps.

El nombre de vacunes que existeix és molt alt, però no cobreix totes les malalties infeccioses que ens podem trobar i cal saber també que no sempre produeixen una immunitat totalment eficaç. Per aquests motius el viatger vacunat no pot incórrer en segons quins riscos. El calendari de vacunació dependrà del lloc on pensem viatjar, de l'estat vacunal previ i del temps que transcorrerà entre l'administració de la vacuna i l'inici del viatge.

El problema de salut més freqüent en les persones que viatgen, sobretot a països en vies de desenvolupament, és l'anomenada “diarrea del viatger”. La conducta alimentària és essencial per patir o no la malaltia. És aconsellable rentar-se bé les mans abans i després dels àpats, prendre begudes embotellades a ser possible amb gas, menjar les verdures i fruites amb la pell intacta, ben pelades i rentades i menjar la carn i el peix ben fregit o ben cuit. No es recomanen els gelats sense garanties, els glaçons de gel, el consum d'aliments crus ni les amanides. La majoria de les diarrees són lleus i acostumen a durar uns tres dies. Si duren més, hi ha vòmits, febre alta, i sang o moc a les deposicions, convé consultar amb un professional sanitari.

La malària, també anomenada paludisme, continua sent un problema de salut molt important i que en algunes zones geogràfiques fins i tot va en augment. Produeix febres periòdiques de difícil control si no es tracta i és sempre curable amb el tractament. Està produïda per uns paràsits a la sang que s'adquireixen per la picada de la femella del mosquit *Anopheles*. És important saber que hi ha una sèrie de medicaments per a prevenir l'aparició de la malaltia i que s'han de prendre abans, durant i després de tornar del viatge. El tipus, dosi i durada d'administració d'aquests medicaments dependrà de la zona geogràfica on anem i també les

condicions de cada individu (edat, possibilitat d'embaràs, estat general). Tant o més important que la ingesta d'aquests medicaments és la protecció individual contra les picades del mosquit que pica de nit i fins a la matinada; és aconsellable la utilització de repel·lents químics en forma de loció, llet, *stick* o aerosol, la durada de l'efecte és temporal per la qual cosa s'han d'anar renovant periòdicament. S'aconsella també la utilització de mosquiteres impregnades amb insecticides per la nit i fer notar la falta d'eficàcia dels aparells emissors d'ones i l'efecte repel·lent de la vitamina B1. Les malalties de transmissió sexual (SIDA, gonocòccia, sífilis, úlceres genitals, lladelles etc) es poden adquirir a qualsevol part del món però estan més esteses als països exòtics en part per les condicions sociosanitàries i per l'anomenat "turisme sexual". En cas de mantenir relacions sexuals es recomana l'ús del preservatiu que és l'únic mitjà eficaç de la prevenció de la major part d'aquestes malalties encara que no elimina totalment el risc de contagi.



Traduccions Priorat

Rambla de la Cartoixa, 16
43379 Escaladei
652 669 403 www.trad.cat



En quant als perills produïts per animals, dir que l'accident més freqüent és el de les mossegades de gossos de carrer per davant de les mossegades de serps, escorpins, aranyes, formigues, i de peixos verinosos. Les serps no són animals agressius que ataquin l'home excepte si són molestades, una bona part de les mossegades no arriben a inocular el verí. Per prevenir la mossegada, a part d'evitar molestar-les, convé no furgar en forats, no caminar per zones amb herbes altes i portar botes i pantaló llarg. Les picades d'escorpi acostumen a ser molt doloroses però no acostumen a ser mortals excepte en alguns casos de nens molt petits o persones amb molt mal estat general. Les aranyes acostumen a produir molèsties locals però cal saber que aproximadament hi ha un centenar d'espècies verinoses de les quals algunes són potencialment mortals (taràntules). Les paparres a part de les molèsties locals que produeixen són importants perquè poden transmetre diverses malalties que afecten tot el cos (febre botonosa). Els vols a llarga distància trenquen la sensació de regularitat de dia/nit (ritme nictemeral) i poden produir l'anomenat *jet-lag*. Atesa la rotació terrestre d'oest a est, un vol a Orient "escurça" el dia i al contrari un vol cap a Ponent "l'allarga ". Això produeix una diferència entre el rellotge local i el biològic que es tradueix en un trastorn de son , irritabilitat i alteracions digestives que es recuperen en 3-4 dies. La intensitat dels símptomes depèn del desfasament d'hores; si aquest és menor de 4 hores es tolera bé.

Finalment comentar alguns aspectes més a tenir en compte :

1/ La conveniència de portar una farmaciola bàsica amb medicaments i materials de cura bàsics que poden ser difícils de trobar en segons quins països.

2/ Extremar la precaució amb les carreteres i els cotxes locals (un 15 % dels problemes del viatger són per accidents de trànsit).

3/ Evitar fotografies/ vídeos de zones militars o governamentals de segons quins països.

4/ Tenir cura de la nostra aparença externa, la indumentària pot ferir els sentiments culturals.

5/ La immensa majoria d'aquests països exòtics no tenen acords sanitaris amb Espanya, per aquest motiu és molt convenient contractar una pòlissa d'assegurances tant de les despeses sanitàries locals com de les d'una possible repatriació.

El lloc de les nostres terres on ens podem informar (fer-ho a temps) de tot el que fa referència a la nostra salut abans i durant el viatge és:

SANITAT EXTERIOR: Plaça Imperial Tarraco 4- 43071 Tarragona.

Tel. : 977-99 90 80

Gaudiu del viatge !

Manel Fdez. Ubach. Metge

"Cal Fuster"

La Pineda- juliol 2018



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...

Bar l'Únic

ENTREPANS / TAPES / CARN A LA BRASA

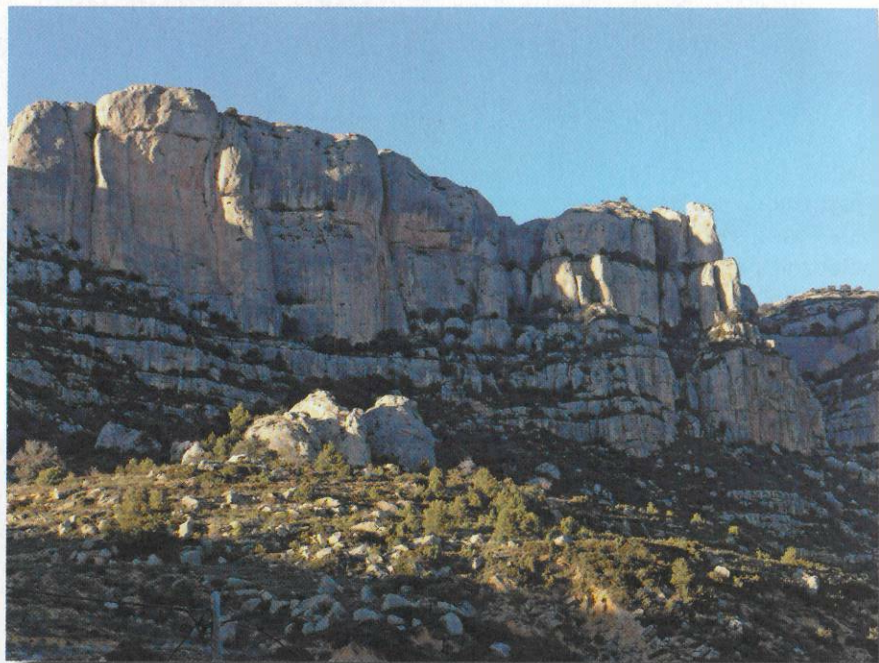


Carrer de la Font, 7
La Morera de Montsant
690 04 08 06



Geologia de La Morera de Montsant-Escaladei

El nostre poble es troba en una situació privilegiada, just a la falda de la Serra de Montsant i envoltada per un paisatge únic, a més, és un dels punts clau en tot el Priorat per entendre la seva geologia. La gran varietat de tipus de roca i les seves característiques ajuden els geòlegs a escriure part del nostre passat geològic, on podem descobrir una història sorprenent i complexa.



Cingle Major de la Serra de Montsant

En les següent línies intentarem explicar de forma entenedora com hem arribat fins a l'actualitat, i per això dividirem el text en 3 gran unitats: el Paleozoic, el Mesozoic i el Cenozoic:

Paleozoic:

Tot va començar fa més de 300 milions d'anys (Ma), durant el període anomenat Carbonífer en el qual encara no existien ni els dinosaures. En aquella època ens trobàvem en un mar profund ubicat al costat d'un gran continent, en el qual es depositaven sediments com argiles i gresos que provenien de l'erosió d'una gran Serralada.

A causa del moviment de les plaques tectòniques, les argiles i gresos es van sotmetre a altes pressions i temperatures. Aquest procés va canviar per complet les propietats de les roques, els geòlegs l'anomenem metamorfisme. El resultat d'aquest procés són les famoses llicorelles del Priorat, les qual són ben reconegudes per les seves excel·lents propietats per a la vinya i ocupen la major part de la comarca.

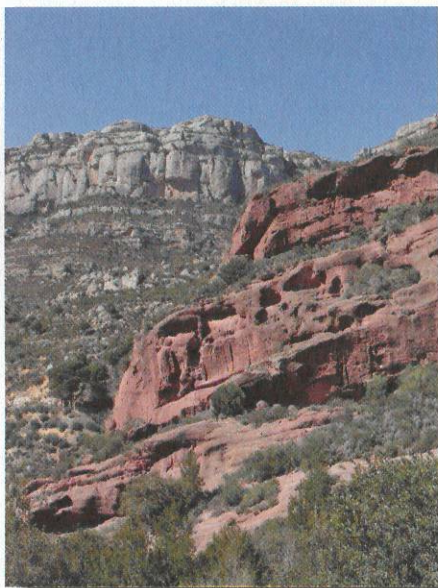
Mesozoic:

Més tard, tots els materials paleozoics es van elevar formant una gran serralada, la qual fou sotmesa a una forta erosió que donà lloc a una gran quantitat de sediments. Durant el Triàsic, període durant el qual van començar a aparèixer els primers dinosaures, aquests sediments es van anar depositant en planes fluvials extenses, donant lloc a les capes de gresos vermells que actualment podem trobar a la zona de la Cartoixa d'Escaladei o als Rogerets.

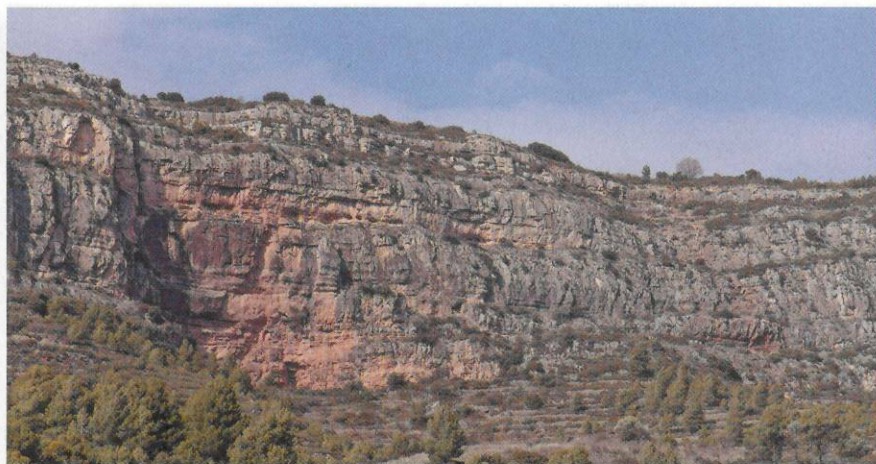
Més endavant, tota la zona va quedar submergida en un mar poc profund, el qual ocupava la major part de Catalunya. En aquest ambient hi van sedimentar les roques calcàries que actualment conformen els cingles de Siurana o dels Montalts, on podem trobar gran quantitat de fòssils de petxines i altres organismes marins.



Sòl de llicorella en un vinya plantada en vas



Coves Roges amb els cingles de Montsant



Cingleres calcàries dels Montalts

Cenozoic:

Després d'un llarg període sense cap evidència geològica a la nostra zona, ara fa uns 60 Ma després de l'extinció dels dinosaures, ens trobàvem en una zona plana i tranquil·la on desembocaven petits rius que localment formaven llacs. Si aquests eren temporals i s'evaporaven, es depositaven nivells de guix que podien tenir sílex (pedra foguera), en canvi, si aquests eren permanents hi sedimentaven calcàries lacustres, com són les calcàries amb la característica coloració rosada on s'assenta el poble de la Morera.

Precisament aquestes calcàries tenen com a nom propi "Calcàries de La Morera", així les va batejar el prestigiós geòleg Ferran Colombo en fer els seus estudis sobre la serra de Montsant.

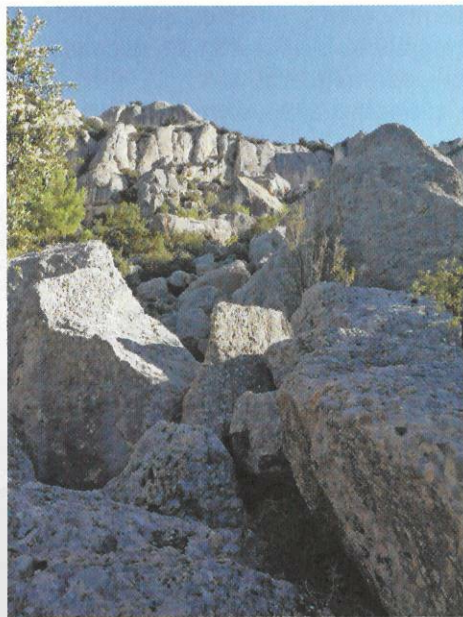
Aquest període de tranquil·litat geològica va cessar amb l'inici de la formació del Pirineus, l'anomenada Orogènia



Calcàries de La Morera al camí de Poboleda

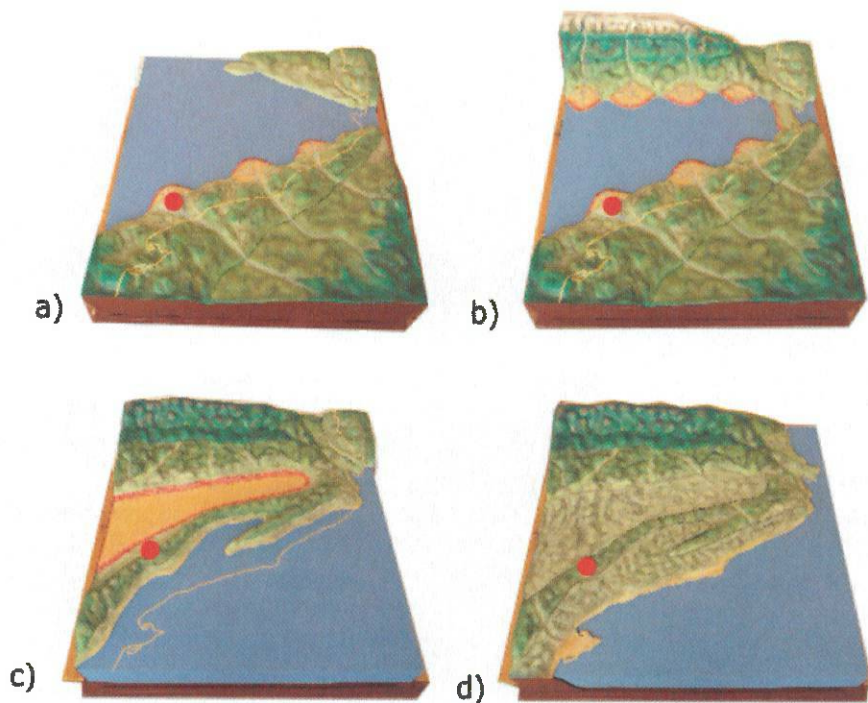


Conglomerat amb paleocanals a la base



Erosió: Blocs caiguts al Tormassal

Alpina, fet que va canviar per complet la geologia de tot Catalunya i en especial del Montsant. En aquell moment ens hauríem d'imaginar un paisatge totalment diferent a l'actual, on el mar més proper el trobàvem a l'oest, l'Atlàntic, i en canvi, tota la zona est del litoral catalanobalear estava format per una gran serralada. Aquesta estava tallada per rius i torrents que desembocaven a l'oest, formant grans deltes (ventalls al·luvials), com serien el Montsant o Montserrat. En aquests es depositaven potents capes de gresos i conglomerats, formats majoritàriament per còdols calcaris.



Seqüència paleogeogràfica de Catalunya durant el Cenozoic [a) Eocè, b) Oligocè, c) Miocè i d) Actualitat], on es pot seguir la formació de Montserrat (punt vermell).

Després d'aquesta etapa tan convulsa, tota la zona ha restat geològicament estable fins a l'actualitat. El domini de l'erosió, sobretot després de l'obertura del riu Ebre al Mediterrani fa uns 5 Ma, ha permès deixar al descobert les roques més dures i competents, com són els conglomerats. Aquest procés l'anomenem erosió diferencial, i és per això que actualment podem observar i admirar els imponents cingles de Montserrat.

En resum, vivim en una terra d'una gran riquesa geològica i paisatgística que en fan un lloc excepcional. Totes les roques que veiem i trepitgem actualment són el resultat de milions d'anys de canvis i transformacions, i cadascuna de les quals hi juga un paper fonamental, ja que ens ajuda a explicar una petita part de la nostra història geològica.

Sabí Peris Cabré, en col·laboració amb Clara Ferran Roig
Fotografies: Joan Ferran i Sabí Peris

Festa Major

La Morera de Montsant

Dissabte 25 d'Agost

11:30h. Inflables a la pista.

13:00h. 5a edició del Morera Pintxo al bar del local social.

Divendres 7 de Setembre

21:30h. Sopar popular al local social (cadascú se'l porta).

24:00h. Concert de MANO'S ROCK grup de versions de Marçà al local social.

A l'acabar festa disco amb FDJS

Dissabte 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 COCTELERA.

22:00h. 4a edició de la Llangonissada popular al local social. Cal comprar els tiquets anticipadament.

24:00h. Ball de nit al local social amb l'ORQUESTRA COCTELERA.

A l'acabar festa disco amb FDJS

Diumenge 9 de Setembre

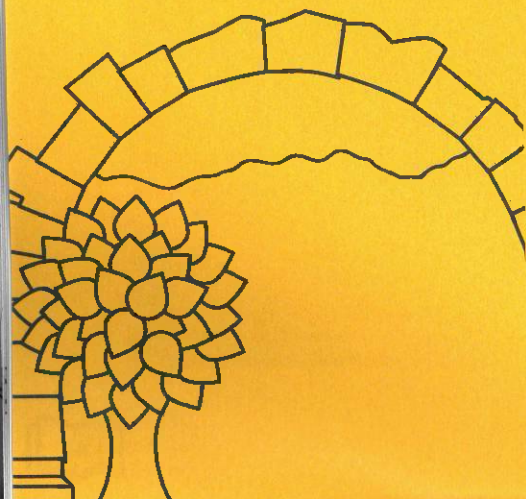
Inauguració del Refugi de La Morera de Montsant de la FEEC

12:30h. Visita lliure de les instal·lacions.

13:00h. Parlaments de les autoritats. A continuació aperitiu ofert per la FEEC.

17:00h. Conta contes i berenar (coca amb xocolata) al local social. Preu: 1€ per persona.

A l'acabar jocs de cucanya al local social.



2018

Scala Dei

Divendres 21 de Setembre

20:00h. Concert amb Yuri Mestres a la plaça del Priorat.

21:00h. Sopar popular al local social (cadascú es porta el seu sopar).

23:00h. Concert i tot seguit festa disco.

Dissabte 22 de Setembre

10:00h. Concurs de pastissos.

11:30h. Jocs per la mainada i gimcana.

17:00h. Tirada de bitlles a la zona poliesportiva.

19:00h. Ball de tarda amb l'ORQUESTRA MONTSANT.

00:00h. Festa disco al local social.

Diumenge 23 de Setembre

10:00h. Excursió a la Pietat amb esmorzar popular.

12:30h. Vermut i música amb el grup MADRETOMASA a la plaça del Priorat.

14:00h. Paella per dinar a la plaça del Priorat. Cal comprar els tiquets anticipadament.

18:00h. Projectió al local social del documental "La Teniente Remedios" amb Ester Gutiérrez.

Dilluns 24 de Setembre

11:00h. Cercavila amb gegants i nans.

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

13:30h. Ball de vermut al local social amb DUET ELEGANCE.

15:00h. 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)



PERINET

VISITES & TASTOS

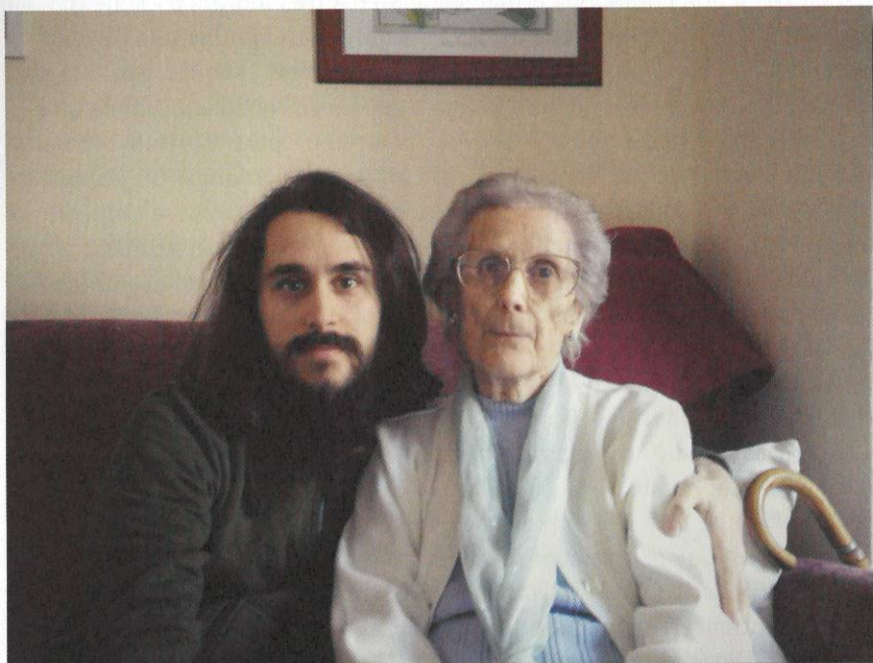
www.perinetwinery.com

00 34 679 212 855

visit@perinetwinery.com

Néts que parlen amb els avis

L'àvia Mercè de Cal Sardà



L'àvia Mercè va néixer a Reus el novembre de l'any 1924, una època marcada per la Dictadura del General Primo de Rivera. La seva mare Leonila Abella i el seu pare Paco Calvet varen decidir que deixarien la Mercè unes temporades a la Morera amb els seus tiets de Cal Sardà que no tenien fills. La nena menjava poc, podríem dir que era una mica llepafils, i els aires de la Morera sentarien d'allò més bé a la petita. Als tres anys va arribar a la Morera per quedar-se llargues temporades, tot i visitar els seus pares a Barcelona cada Nadal i tots els estius. L'Àvia reconeix que no li agradava Barcelona, ja que a la ciutat havia d'anar sempre agafada als pares pel carrer i a casa rebre ordres de les seves dues germanes més grans. La llibertat de la Morera era impagable i desitjava que per Nadal nevés i així no calgués baixar a Barcelona.

La Mercè vivia aquesta decisió de passar la major part de l'any al Priorat com una autèntica alliberació. Ella era el centre de cal Sardà i podia

gaudir de la llibertat que ofereix un poble petit com la Morera de Montsant. Una realitat que s'ha mantingut intacta, generació a generació, i que es manifesta cada estiu amb un augment de població, sobretot d'infants que gaudeixen d'una autonomia impensable en d'altres indrets d'estiuueig.

La tieta Carme Crivillé i l'oncle Josep Abella estaven encantats de tenir-la amb ells i donar-li els capricis destinats a les filles úniques que ella tant apreciava. A més, el fet de tenir botiga a cal Sardà i que l'oncle anés un cop a la setmana a Reus a buscar provisions, eren un plus. El ritual setmanal era una festa, preparar el "macho" i el carro per a començar un trajecte de més de 40 quilòmetres plens d'entrebancs, per tractar-se d'uns camins farcits de pedres i sovint enfangats que feien que arribar al destí constituís una autèntica proesa. Esperar l'oncle a l'entrada del poble, divisar el carro carregat fins dalt, i sentir esbufegar el "macho" era un esbargiment habitual.

L'Àvia va anar a l'escola a la Morera aquells primers anys i en té grans records. Les nenes anaven a una escola totes juntes, separades dels nens. Ells a "Cal Candio" a prop de la Bassa i elles a la sortida del poble als baixos de "Cal Pepito Miró", que era el carter del poble. Unes 25 nenès, de diverses edats, que atenien les explicacions de la mestra i efectuaven les diferents tasques que se'ls encomanaven.

La situació política va canviar i va proclamar-se la II República, l'any 1931. Ella tenia 7 anys i amb la República va arribar una nova mestra al poble la "Matilde". El record d'aquella il·lusionada i coratjosa mestra la va marcar de per vida. Ella parla amb devoció de la mestra i de tot allò que va aprendre amb les seves explicacions i mètodes. Era una dona jove impregnada d'un esperit pedagògic renovador com es volia impulsar des de la República. Un ensenyament laic i ple d'interrogants que les deixebles haurien d'anar esbrinant mitjançant la guia de la mestra. La catequesi es faria a l'església, lloc natural d'adoctrinament, d'explicació dels misteris i d'estimulació de la fe. Aquesta nova concepció implicava dedicar totes les hores de permanència a l'escola a l'ensenyament de nous coneixements, a desenvolupar les pròpies habilitats i a estimular actituds col·laboratives. La mestra havia arribat al poble amb el seu marit i una filla. Ella era la professional de l'ensenyament i ell s'encarregava de la intendència familiar, ja que no tenia una feina remunerada com ella. Aquest model de dona va quedar impregnat a la retina de l'Àvia, però aviat va comprovar que aquell parèntesi de llibertat per a la dona quedaria trucat com a conseqüència del règim franquista.

L'Àvia explica, l'etapa de la Morera, emocionada i els records van sorgint a mesura que pregunto aspectes de la vida quotidiana, com per exemple quins eren els jocs de la seva infantesa al poble. Les amigues de joc i complicitats eren la Maria Rosa de "Cal Merlo", la Dolors i la Ramona de "Cal Mestre" o la Maria de l'Estanc entre d'altres.

El primer joc que li ve a la memòria és la campaneta de "Nic-nic, ¿qui la troba?, ja la tinc", que consistia en amagar un petit objecte als nombrosos forats de les façanes de les cases per després trobar-lo. Un altre joc habitual era pastar fang i la bassa era el lloc ideal per trobar el material adient. Anar a cercar el fang ja era una aventura, ja que els capgrossos o les granotes constituïen una altra font d'experimentació. L'objectiu d'aquest joc era pastar el fang per fer unes cassoles arrodonides que després llençaven a l'aire per comprovar si es feia un forat al mig al caure a terra. Les nenes competien a fer el forat a cada tirada, però es necessitava una habilitat especial i no sempre s'assolia el repte. El premi consistia en obtenir un tros de fang cada cop que feien un forat al mig, a l'acabar qui més llot acumulava guanya.

La pluja no espatllava el joc, l'alternativa era jugar dins de les cases a cartes, intercanviant cromos de xocolata o tirant objectes a l'aire mentre totes reien, un cop arribava l'objecte a terra a ningú se li podia escapar el riure. Si això succeïa, s'hauria de pagar una penyora que implicaria fer coses no massa ortodoxes.

Un altre joc clàssic era jugar a fet i amagar per tots els carrers de la Morera, tal com es fa ara. Però allò que recorda amb més afecte l'Àvia és la llibertat que oferia el Montsant per imaginar llocs i situacions inventades amb la complicitat de les pedres de la Muntanya. No calien joguines, la natura proveïa tot el material per fer volar la imaginació i passar-ho fantàsticament. El 18 de Juliol de 1936 va esclatar la Guerra Civil i com era estiu va agafar l'Àvia a Barcelona amb els seus pares. Millor dit amb la seva mare, ja que l'avi era representant per tota Espanya, menys Catalunya, de les galetes Solsona i es trobava de viatge a Cadis per feina. Ateses les circumstàncies va ser impossible tornar ràpidament a Barcelona, va anar a l'Àfrica i des d'allà va agafar un vaixell rumb a Barcelona per retrobar-se, després de dies, amb la seva dona Leni i les seves estimades filles. La Mercè va passar la Guerra entre Barcelona i Santa Coloma, on l'avi, havia fet construir una casa "Villa Leni", però aquesta història pot ser objecte d'un altre escrit.

Néstor Prado Franquet

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 Aragonès

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

CORNUDELLA DE MONTSANT

G R À F I C S
ARTÒMICS

SERIGRAFIA
CARTELLS
ETIQUETES
DISSENY GRÀFIC
IL·LUSTRACIÓ...

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

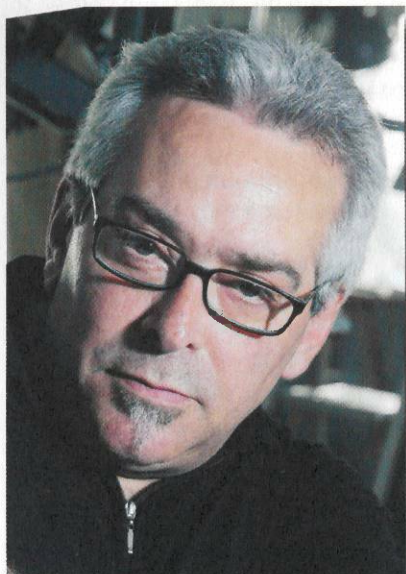


graficsartomics@gmail.com



638 199 365 / 608 983 177

Carles Segarra, fotogràf



Una conversa entre un fotògraf, un publicista jubilat i un amic d'ambdós té lloc una tarda de diumenge d'aquest calorós estiu sota l'ombra d'unes moreres que ens proporcionen una mica de frescor.

El Carles Segarra és un reconegut fotògraf publicitari que des de fa molts anys està vinculat a La Morera.

Un noieta d'encara no 14 anys que havia passat la seva infància a Albocàsser, arribat de feia poc a Barcelona, es debatia entre enfocar el seu futur professional en el camp de l'electrònica o de la fotografia. Al començament va fer compatibles les dues formacions.

Per què fotògraf?

La casualitat va fer que per allà l'any 1971 conegués el retocador de fotografia publicitària Oriol Rodés.

És aquí on comença la meua relació amb el món de la fotografia publicitària. D'ell vaig aprendre "el concepte visual".

Els 3 o 4 anys que vaig estar col·laborant amb ell em van permetre establir contacte i coneixença amb molts fotògrafs publicitaris que portaven les seves fotografies a retocar al taller de l'Oriol Rodés.

Un d'aquests fotògrafs, Francesc Arnó, necessitava un ajudant. M'ho va proposar i jo vaig acceptar.

Aquella era una època daurada del món publicitari a Barcelona. Era l'època de les grans agències de prestigi, fins i tot internacional, i com a conseqüència també l'època daurada de la fotografia publicitària.

Què vas aprendre en aquella època?

Amb l'Arnó hi vaig estar uns 10 anys. Treballava tots els camps de la fotografia publicitària. Jo em vaig dedicar sobretot a la fotografia de producte. Disposava d'uns grans estudis de més de 3000 m² amb diversos platós. Fotografiàvem tota mena de productes inclosos automòbils.

Allí vaig adquirir una gran experiència, vaig descobrir la importància de la llum i vaig poder investigar la manera d'aconseguir els efectes que pretenia.

Quan arriba el salt a l'estudi propi?

A començaments dels anys 90 em decideixo a establir-me pel meu compte. Arrenco en un petit estudi i amb una reduïda cartera de clients. Em començo a especialitzar en el camp de la fotografia de joieria.

És aquí on vaig aprendre a resoldre les dificultats que comporta atendre les exigències de les agències publicitàries. Aquestes acostumen a proporcionar un esbós que has d'interpretar i fer diverses proves fins que aconsegueixes allò que els satisfà.

Per sort l'experiència amb el client directe és més enriquidora ja que com a fotògraf pots proposar el concepte visual. És una feina més creativa.

Quin és el teu estil com a fotògraf?

M'agrada la foto directa, no m'agraden els muntatges prefereixo la realitat. Preparo l'escenografia (que en argot fotogràfic s'anomena bodegó) segons el producte i el concepte i després tota la il·luminació per poder aconseguir el "brillo".

El que més he treballat és el tipus d'il·luminació per "fer-me la meua pròpia llum". He assistit a diverses formacions i he passat moltes hores investigant.

Què caracteritza la teua fotografia publicitària?

Abans s'utilitzaven plaques i diapositives de format 9/12 i 13/18, molt més gran que el pas universal de 35 mm. En l'actualitat s'utilitzen captadors digitals (respatllers) de grans formats.

Les fotografies de producte d'objectes petits (joies, rellotges, begudes, líquids, cosmètics) requereixen molta atenció. Com que cal ampliar la imatge per realitzar cartells cal destacar els detalls de disseny i controlar molt la il·luminació per aconseguir el "brillo" adequat.

Si la feina del fotògraf està ben feta gairebé no es necessiten retocs.



Com vas viure el pas de l'analògic al digital?

El vaig viure bé tot i les dificultats que vaig haver de superar.

Els primers moments van ser complicats, no es podia modificar el diafragma i per les fotografies amb flash calia efectuar tres preses, una presa per a cada color.

Vaig ser dels primers en comprar un equip digital que consistia bàsicament en un lector digital (respatllar), en aquell moment de 6 megabites de capacitat. L'esforç econòmic va ser considerable, tenia un cost de 30.000€. En l'actualitat

el cost és similar però la capacitat és molt més gran.

L'adaptació ha resultat satisfactòria. Ara el procés el pots controlar tot tu. Primer fas la foto, després la processess utilitzant els criteris tècnics que et permet el software i després la retoques més o menys en funció de la complexitat.

La crisi?

Va coincidir amb el boom de la fotografia digital. Tothom s'atrevia a fer fotos publicitàries. Fallava el concepte i la tècnica. Durant un temps no es valorava la qualitat.

No es va tenir en compte que el missatge visual és el primer que arriba al client. I un missatge de qualitat exigeix fotografia de qualitat.

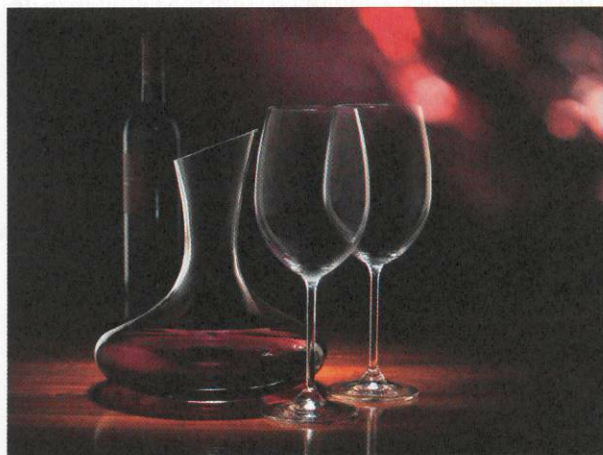
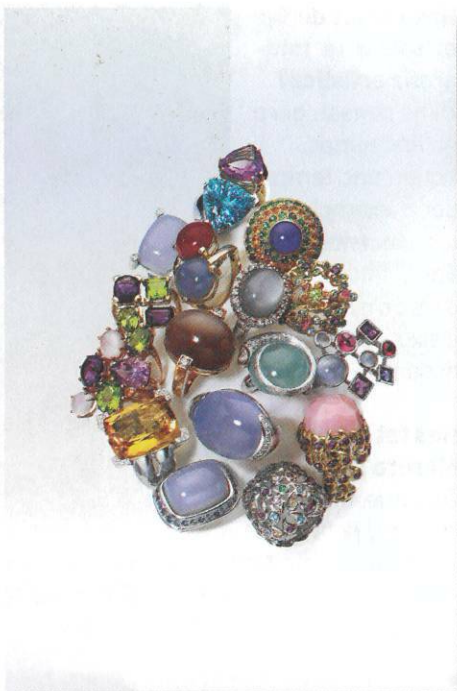
Sempre he cregut que si fas bé la teva feina aquesta serà valorada pels clients que busquen la qualitat. Aquesta és la idea que em va fer continuar endavant.

Van baixar moltíssim els encàrrecs. Vaig aguantar com vaig poder fins que em va arribar una oferta i em vaig convertir en fotògraf d'empresa.

Ara faig sobretot fotografia de rellotges. A l'empresa que treballo, a part de fer fotografies, programo sessions de formació per als professionals que depenen de mi.

Quin és el futur de la fotografia publicitària?

Crec que el món del 3D acabarà amb aquesta modalitat pel que fa a la fotografia de producte.



Has provat de fer el salt a la fotografia artística?

Hi he pensat; però no tinc temps.

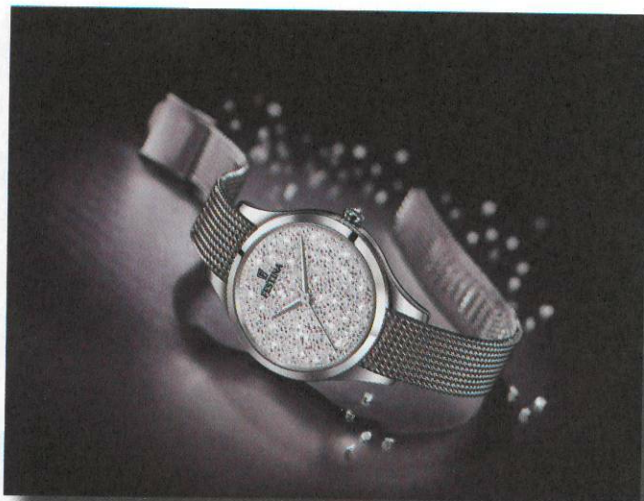
I quan tinc temps, per exemple a les vacances, el que intento és desconnectar. Deixo la càmera desada.

Has fet fotos a La Morera?

Des que vinc a La Morera, ja fa més

de 30 anys, faig fotografies quan en tinc ganes.

A començaments dels anys 90 vaig fer una sèrie comparativa (passat - present) d'alguns racons del poble.



Pel que fa als reconeixements el Carles és molt modest. No ha fet mai cap exposició ni ha participat en concursos. Després d'insistir, ens explica que és força actiu en les xarxes digitals i que va participar en un concurs internacional per a professionals de la fotografia que organitza la marca sueca Hasselblad. (Els fotògrafs es voten entre ells). En els Hasselblad Masters de l'any 2010 va arribar a la final com a fotògraf de producte. També ens reconeix que hi ha un estil que l'identifica i que els companys de la professió anomenen "Segarra" que es caracteritza per uns ajustos molt personals que utilitza.

És un dels millors fotògrafs actius de joieria. Moltes de les seves fotos han estat publicades en revistes especialitzades o exposades en tanques publicitàries.

Esperem que gaudeixi, descansant a La Morera, del Dia Mundial de la fotografia que se celebra cada 19 d'agost.

Joan Ferran i Joan de Salas

Pares i mares que parlen dels fills



Pablo Morales García-Faria

11/10/2017 Terrassa (Barcelona)

Rodrigo

Inés

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

La relació amb Scala Dei és que, des de ben petita he passat els meus estius, vacances de Setmana Santa aquí amb la meua família, on he gaudit molt. Vivint a Barcelona, una gran ciutat, venir a Scala Dei sempre ha sigut un privilegi, on hem gaudit de pau, tranquil·litat i natura.

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

Doncs, nosaltres fins el dia que va néixer, no vàrem voler saber si era nen o nena, així que vàrem pensar un nom de nena, que va escollir el Rodrigo i un de nen que vaig escollir jo. Com que finalment va ser nen, Pablo va ser el nom escollit.

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

Sense cap dubte, el Pablo s'assembla molt al pare des que va néixer. És veritat que, a mesura que passen els mesos, va canviant una mica, però segueix assemblant-se molt, ara que té quasi 10 mesos.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Rialler, simpàtic i observador.

Com us agradaria que fos de gran?

De gran, ens agradaria que fos com ell vulgui. Evidentment, nosaltres com a pares, intentarem educar-lo amb uns valors que li permetin, sigui el que sigui, ser una bona persona i estar preocupada per la resta de persones. Així que ens agradaria que fos alegre, educat, servicial, generós, amb inquietuds... i, si pot ser, que estimi aquesta terra, tant com l'estimem nosaltres.

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

Els aspectes del poble que poden influir al Pablo de cara al futur són: l'estimació a la terra, a les arrels familiars dels pares, avis... el fet d'aprendre a moure's en un espai rural, veure les possibilitats que té respecte a la ciutat, (on passarà la major part de l'any) i aprendre de les vinyes, la història de la Cartoixa...

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

Crec que el municipi sí que està preparat i de fet, d'uns anys cap a aquí s'ha construït un parc on els nens poden gaudir i jugar a l'aire lliure, així com el camp de futbol per quan sigui més gran. Crec que si això es complementa amb una oferta d'activitats destinada pels nens petits atractiva i enriquidora de quan en quan, El Priorat demostraria estar plenament capacitat per acollir els nens més petits.

Pares i mares que parlen dels fills



Roc Llovera Pérez

20 d'octubre de 2017

Reus

Santiago

Tere

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Santi: Els meus avis Tomàs i Ramona i la meua mare Maria, són fills del poble.

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

És el nom de l'avi matern.

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

En un principi s'assemblava moltíssim al papa, ara que ha anat creixent, va tirant cap a la mama. Té una mica dels dos.

La família i els amics diuen que és un papa petit.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Tranquil, simpàtic, bon nen

Com us agradaria que fos de gran?

Bona persona, autònom.

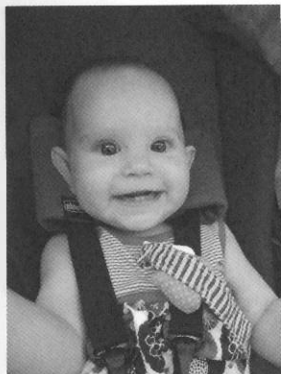
Quins aspectes del nostre poble el poden influir de cara al futur?

L'amabilitat de la seva gent i la tranquil·litat que s'hi respira.

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

Sí.

Pares i mares que parlen dels fills



Martina Morcillo Paradell

11-12-2017 - Barcelona

Ricardo Morcillo Sosa

Sílvia Paradell Roig

Quina relació teniu amb La Morera - Scala Dei?

El meu pare va néixer a La Morera i pugem al poble des de petites.

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

Vam sentir el nom una vegada, ens vam mirar i ens va agradar a l'instant.

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

Alguns diuen que al pare, altres a la mare. Al final és una barreja dels dos.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Encara és molt petita, només té 7 mesos, però se la veu alegre, entremaliada i curiosa.

Com us agradaria que fos de gran?

Feliç

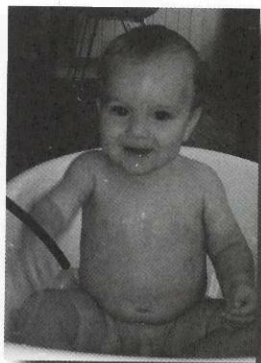
Quins aspectes del nostre poble la poden influir de cara al futur?

La pot influir positivament aquest entorn tranquil, envoltat de naturalesa i on pot fer amistat i pinya amb altres nens i nenes. L'essència del municipi La Morera-Scala Dei és que està bastant aïllat de la ciutat i això mateix és la diferència que li aportaria.

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

Crec que els nens s'adapten a qualsevol medi, per tant no hi ha problema. Sí que potser es podria invertir en millorar algunes infraestructures com els parcs de joc (tenen ja alguns anys) o organitzar més activitats dirigides als nens.

Pares i mares que parlen dels fills



Nil Sabaté Manero

Barcelona; 22 de desembre de 2017 a les 23:20 h

Joan Sabaté Cifre

Sara Manero Galera

Jan Sabaté Manero

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

És el nostre poble!

Lloc de pau i d'esbarjo.

El més important el poble dels nostres amics.

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

Ens agraden molt els noms curts.

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

S'assembla més als Manero, encara que els ulls i el front són com els del seu pare; però en ros.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Actiu, rialler, una mica ploraner.

Com us agradaria que fos de gran?

Bona persona

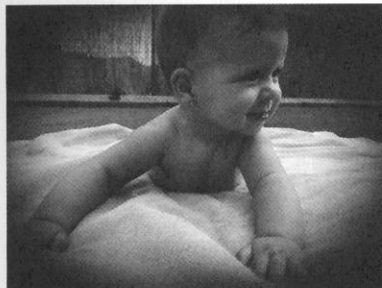
Quins aspectes del nostre poble el poden influir de cara al futur?

La llibertat de jugar al carrer, els amics, l'aire fresc, la muntanya, un entorn sa i natural.

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

Per descomptat. Avui en dia menys és més i La Morera té tots els recursos, importants per a un bon desenvolupament sa i profitós.

Pares i mares que parlen dels fills



Abril Alfonseca Ganduxé

25 de febrer de 2018 a l'hospital Sant Joan de Reus
Juan Carlos Alfonseca Aguilar
Mònica Ganduxé Cosialls
Berta i Laia

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Abans que jo nasqués els meus pares van comprar una casa en runes amb els diners que va rebre la meva mare de

l'herència del seu pare. Quan la van tenir refeta la meva família i jo hi fèiem les vacances. Jo sovint m'hi quedava tota la Setmana Santa i els estius amb la meva àvia o la meva germana. Tinc grans i bonics records a La Morera, els amics, la infantesa, l'adolescència i l'anar creixent. Avui en dia La Morera té un lloc especial a la meva vida i a més a més hi viu la meva mare, i d'alguna manera, també el meu pare.

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

Ens el va proposar una bona amiga i és el nom que més ens va agradar a tota la família, ens agrada el significat primaveral i la sonoritat, el trobem molt bonic i alegre.

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

Generalment ens diuen que té semblances als dos però sobretot a les seves germanes.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Simpàtica, sensible i observadora.

Com us agradaria que fos de gran?

Lliure, conscient, amable amb ella mateixa i el seu entorn i feliç.

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

La proximitat entre les persones, els fantàstics racons de somni i l'amor per la terra.

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

Penso que té coses molt positives, els nens i nenes es poden moure amb llibertat pels carrers i places, està ben comunicat amb els centres escolars, i el fet que tothom es conegui facilita el dia a dia amb els fills i filles. Val a dir que nosaltres no fem un ús quotidià de les instal·lacions del municipi i se'ns fa difícil valorar-les.

Pares i mares que parlen dels fills



Max Porqueres Racheva

13 de juliol 2018, Reus

Raul

Polina

Carla

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Jo, que sóc la mare, hi visc des de l'any 2001 i el seu pare, és veí de la Morera des de sempre, ja que la seva família paterna són del poble, de Cal Tomàs.

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

Quan vam saber que estava embarassada vam quedar que si era un nen, li posaria jo el nom, perquè ho tenia clar: volia un nom curt, amb personalitat i que portés la lletra inicial de la meva mare; i si era nena, el Raul li posaria el nom, però com sempre, vaig guanyar jo.

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

La majoria de gent coincideix en què s'assembla al meu pare, que és evident que té arrels de l'Est, menys la meva àvia i algun amic que el veuen "petit Raul".

Podeu descriure com és en tres paraules?

Tranquil, dormilega i menjador (esperem que duri)

Com us agradaria que fos de gran?

Ens agradaria que fos bona persona i sobretot que fos feliç.

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

Viure en un entorn meravellós com és el de La Morera, només pot afavorir que s'estimi la natura i sigui respectuós amb el medi ambient.

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

Vam tenir el privilegi de contestar el qüestionari fa 4 anys quan va néixer la Carla, i vam posar que desafortunadament les infraestructures del nostre poble no estaven preparades per acollir nens petits, 4 anys després.... continuem dient el mateix. És una llàstima que amb l'augment de la natalitat que ha tingut La Morera en els últims anys, no hi hagi més espais adaptats pels més petits.

Una morenena del segle XIX

Us volem fer arribar la història d'una dona nascuda al nostre poble, la Ramona Nogués i Sabaté.

La seva besnéta, l'Anna Canals, em va explicar aquest relat que ara volem compartir amb tots vosaltres:

La Ramona era la penúltima d'onze germans, nascuda el 23 de setembre de 1885. Vivia a La Morera de Montsant, a "Cal Mariano", al carrer de la Ciutadella núm 16.



D'esquerra a dreta: Dolors Parellada i Massana, Anton Cendra i Nogués, Magí Cendra i Rafeques, Ramona Nogués i Sabaté.
Nenes: Margarida Cendra i Parellada, Rosa M. Cendra i Parellada

Quan era ben petita el seu pare va caure malalt, patia molt de dolor reumàtic que l'impedia de poder-se moure i anar a treballar. Amb només 6 anys la Ramona va presenciar com el seu pare es treia la vida d'un tret.

Penúltima d'onze doncs, amb només 6 anys, la van portar a viure a Cornudella amb una germana més gran que tenia un forn i allà va començar a treballar fregant plats, cuidant els nebots i fent tot el que podia fer a la seva curta edat.

Al cap de pocs anys la van enviar a Vilafranca, a fer de minyona en una casa benestant i quan va tenir edat per casar-se, els seus amos li van arranjar el matrimoni amb un jornaler seu, el Magí Cendra i Rafeques. D'aquesta manera els podien enviar a fer de masovers a una masia de la seva propietat.

Van tenir dos fills i una filla: el Josep, la Margarida i l'Anton.

Veient la precarietat de la seva família i la càrrega de feina va haver de renunciar, a contracor, a la seva filla, enviant-la a viure a Reus amb la seva germana petita, la Dolors, que era comadrone i podia donar-li millor vida. Per tirar endavant els dos fills feia totes les feines que se li encomanaven: de vetllar persones properes a la mort, vestir difunts, cuidar malalts, fer de mocadera,...

Uns anys més tard la desgràcia va arribar a casa seva quan el seu fill gran, el Josep, va morir a la guerra. Mai van saber del cert quina va ser la causa de la seva mort ni on va ser enterrat el seu cos.

Diuen que la Ramona era una dona amb molt caràcter i....com no ho havia de ser amb tot el que li va tocar viure!

Els seus besnéts i besnétes la recorden com una àvia gran i tendra, sempre vestida de negre, que els mimava, els cantava cançons asseguts a la falda i els feia posar en ordre de petit a gran per donar-los anissos i caramels.

El 3 de febrer de 1985, als 99 anys, va morir a Corbera de Llobregat envoltada dels seus.

Creiem que hem d'explicar les vivències de les nostres grans dones. No les invisibilitzem. Van ser peces claus de la nostra història tot i que mai apareguin als llibres de text.

Família Cendra-Nogués
Estiu 2018



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!



Restaurant Siurana

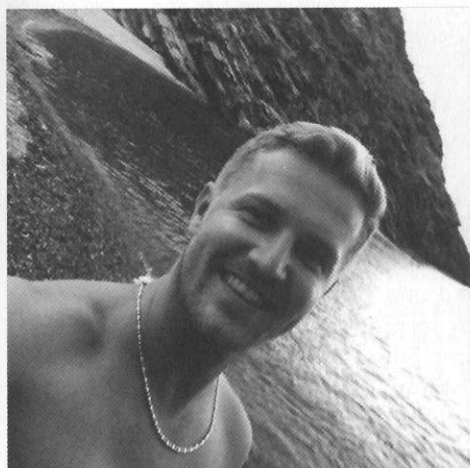
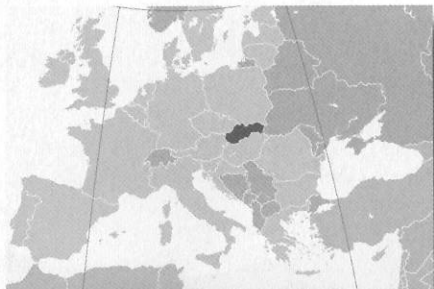
C. Major, s/n • 43362 SIURANA

Tel. 977 821 027

www.restaurantsiurana.com

Morerencs i morerenques, del món

Per petit que sigui, al nostre municipi hi viuen persones de molts països diferents. Les raons per venir a viure aquí poden ser molt diverses, alguns venen perquè hi tenen família, d'altres per la feina, per motius personals o simplement perquè els agrada des del primer moment aquesta terra. Aquest és el cas del Tomáš Pondelník. Amb el seu somriure simpàtic, ens explica com ha arribat aquí i perquè va decidir quedar-se a La Morera.



El seu país natal, Eslovàquia, queda ben lluny de Catalunya i ben lluny del mar. Potser és una de les raons per les que tant li agrada al Tomáš viure aquí: "M'encanta banyar-me a la platja, sempre que puc hi vaig, fins i tot quan ja comença a fer fred."

Però no van ser únicament el mar i el clima mediterrani que li van cridar l'atenció. Fa més de 14 anys, un jove Tomáš va fer el seu primer viatge a un país del qual en sabia molt poc. Amb un grup d'amics, va passar uns mesos a Andalusia.

Però no va ser fins que una amiga seva d'Eslovàquia el va convidar a passar uns dies a Cornudella que es va quedar "enganxat". Ja durant la seva primera visita a La Morera, li va encantar tot: la gent, el poble, les vistes.... i la bona acollida que la Fina i el Biel li van fer. Per poder quedar-se, necessitava una feina i per sort en va trobar, va treballar al camp pel Ricard Pasanau. No era ben bé el que havia après a Eslovàquia: "Vaig fer una formació com a fisioterapeuta, però aquí, no em van convalidar els títols." De la feina al camp ben aviat va canviar a la bodega del Ricard i passats dos anys, va començar a treballar a l'Hostal. Ara, 12 anys més tard, n'és l'administrador.



El Tomáš és de Banská Bystrica, una ciutat al centre del seu país natal. Amb quasi 80.000 habitants és molt més gran que La Morera, però hi comparteix el fet de ser un lloc envoltat de muntanyes i un lloc amb un passat molt mogut. El Tomáš explica que la història més recent ha deixat la seva empremta en la vida del dia a dia. Els anys abans de la separació de l'antiga Txecoslovàquia, un estat del

bloc de l'Est, en una República Txeca i una República Eslovaca a l'any 1993, van marcar el caràcter de les persones: "Encara queda alguna cosa de la mentalitat d'aquell temps. La gent ha anat canviant a poc a poc, però fins i tot avui en dia, molts pensen que a la vida, només hi ha un camí a seguir, un camí que no es pot tocar o canviar: primer estudies, després treballes, tens la família, tens la casa i poc més. Fa que la gent sembli molt tancada, sembla que la seva vida consisteixi en poca cosa més que treballar i dormir."

Parlant de la separació de Txecoslovàquia que es va fer per acord mutu entre els dos estats, el Tomáš explica: "La creació de les dues repúbliques no va comportar cap problema. Comparant-ho amb la situació d'aquí, crec que hi ha molta gent que només veu una cara de la moneda. Quan parlo amb amics que viuen a Espanya, em sorprèn la poca informació que tenen sobre la situació de l'independentisme aquí."

A Eslovàquia, hi té els seus dos germans i el pare; la seva mare va morir l'any passat després d'una llarga lluita contra el càncer. A part de la família, li costa pensar en coses que troba a faltar. "Estic molt bé aquí", diu, assenyalant la fantàstica vista panoràmica des de la terrassa de l'Hostal, "si puc triar, aquest és el lloc on vull viure." Al final, amb un somriure ampli, li ve al cap una cosa que enyora, un menjar. "Típic d'allà és menjar molta carn de porc amb xucrut i amb Knedľa", explica. "És una mena de bola feta amb farina que es cou al vapor. Quan vaig a Eslovàquia, sempre en menjo, m'agrada molt."

A veure si un dia, ens prepara Knedľa al seu restaurant.

Moltes gràcies, Tomáš, per compartir la teva història!

Susanne Schmelzer

En el record Maria Bella i Àngel Grau



Aquests dos articles tan diferents, però que en el fons volen reflectir el mateix, són el nostre petit homenatge a dues persones plenes de bondat, d'estimació a la família, al dia a dia, a l'entorn..., l'Àngel i la Maria, els nostres pares.

La nostra mare, tarragonina de naixement i morenca de cor, es va enamorar de La Morera des de la primera vegada que van pujar amb la Guzzi, quan encara festejaven.

Persona alegre i optimista sempre et rebia amb un enorme somriure i era feliç tenint-nos tots a prop. Li encantava fer tapissos, pintar i gaudia descobrint coses a Internet i lluitant contra tot allò que per edat se suposava que ja no podia aprendre. Mestre de professió, encara que no va exercir mai, i amb una educació molt clàssica i estricta, va voler trencar motlles amb nosaltres buscant tant la igualtat de gèneres entre els fills com quan ens van dir des d'un primer moment que els reis d'Orient eren els pares.

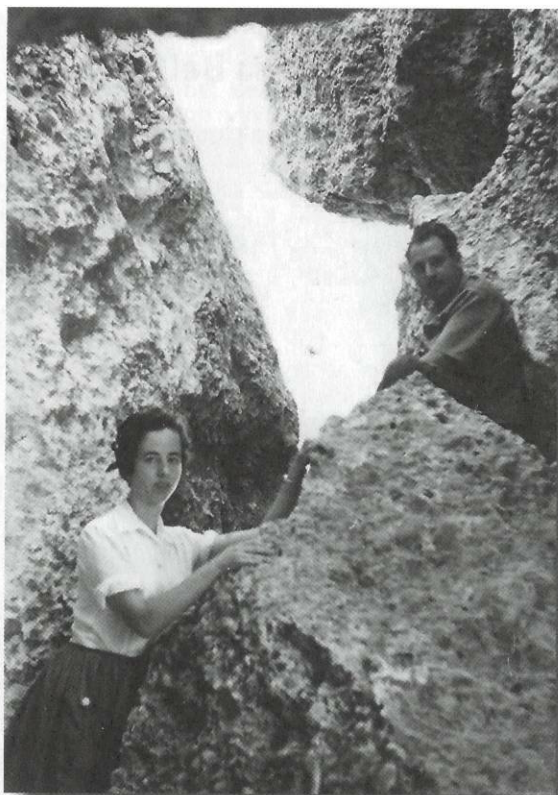
Acollia tothom a casa i mai li feia peresa tenir gent. Recordem que a les festes majors, amb la casa plena d'amics i cosins, penjava a la cuina un quadre gegant amb la distribució de totes les feines de casa i pobre

d'aquell que no fes la seva part.... I sempre amb un somriure, que la convertia pels nés en l'àvia riallera.

Aquesta estima a la Morera la va expressar en molts aspectes, però un que li feia especial il·lusió era preparar un article pel Llibret. La mamà el començava a preparar passat Nadal, buscava el tema, l'escrivia, el revisava, el corregia i com tot a la seva vida, el compartia amb la família i n'esperava l'aprovació. Estem segurs que li agradaria molt que en aquests moments la recordéssim a través de les col·laboracions que va fer al El Llibret.

Hi ha el recorregut de tota una vida gaudint de la Morera, a l'article del 2010, "Més de mig segle": Des de portar a amics i familiars a dalt del castell per a contemplar la vista, com explicant les diverses peripècies en els viatges cap a La Morera, com pujant al Montsant. També hi ha els records de quan jugàvem a la plaça o com va viure molts dels moments importants del poble, per acabar amb la frase: "per a nosaltres ha estat molt important La Morera i hem transmès als fills i als nés l'afecte per aquest poble". La seva manera de ser, oberta i acollidora va fer que des del primer moment es trobés molt a gust amb la gent del poble, tal com diu ella mateixa, referint-se als "vells" que va conèixer al començament de pujar a la Morera "la seva amistat i simpatia van ajudar-me a estimar La Morera i que jo m'hi sentís tan bé"(1991).

També va escriure sobre altres temes, com els tapissos, activitat que durant molts anys es va dedicar a divulgar "el tapís no és un joc d'imatges, és un joc de sensacions que vas teixint mitjançant els colors, les formes, els gruixos dels fils,... fins arribar a sentir-te plenament identificat amb allò



que has realitzat" (1988). O la gran tragèdia que va representar la fil·loxera (1989) l'esforç de superació dels pagesos: "només una constància heroica, una fe infinita en l'esforç del treball, va fer possible que aquells que no s'enfonsaren definitivament, tornessin a reprendre la feixuga tasca de repoblar les vinyes". O recordant els contes que ens explicava quan érem petits i que a ella li havia explicat la Tieta Sunció, com a exemple escriu el conte del "Ferré de Tall" i acaba amb un desig: "des d'aquí voldria convidar-vos a fer memòria i escriure tot allò que forma part de la nostra cultura popular"

I com no podia ser d'una altra manera, també escriu sobre un dels projectes més estimats per a tots dos, el museu o una colla "d'enredos" (2013). El nostre pare es va passar la vida recollint coses i sempre deia "quan tingui temps muntaré un museu" i la mare en va fer la ressenya explicant la història d'alguns dels elements que en formen part: els golfos de la porta del corral, l'aiguamanil del menjador, els vestits de la seva àvia...

I l'últim article, just d'ara fa dos anys, amb una carta oberta a El Llibret, i un premonitori "bé llibret m'acomio ja de tu, i dono les gràcies a tothom que des del 1981 ha fet possible la teva existència"



Durant les últimes hores de vida **del nostre pare**, mentre l'acompanyàvem, vam començar a recordar les coses que fèiem junts, les històries que ens explicava, com era.... i un resum de tot això, una mica endreçat és el que vam llegir en el seu funeral i ara compartim amb vosaltres.

"Papà, Padrí, Àngel, noi, Grau, tiet, onclu, per tots aquests noms coneixem cada u de nosaltres a una gran persona: generosa, cordial, amable, servicial, treballadora, sincera... però sobretot bona persona.

La seva màxima que sempre ens va inculcar era "No vulguis per a ningú el que no vols per a tu".

A la vida del nostre pare el més important ha estat sempre la família. El gran amor a la seva dona... inseparables durant 60 anys i fins l'últim moment pendents l'un de l'altra. Aquesta gran estima i la fe li han permès acceptar de manera exemplar la seva recent mort.

Amb la mamà va formar aquesta família que som, sempre units tant per anar a buscar bolets, fer les mones de Pasqua o veremar la Planeta, perquè tal com deia:

Entre tots ho farem tot

Molta gent fa molta feina

Les nits són per a dormir i els dies per treballar

El de casa és de tots

La qüestió era no parar mai.

Tant feia de pagès de cap de setmana, com ens feia el sopar o arreglava el museu a la casa de la Morera.

En els últims anys quan li van arribar les limitacions de mobilitat, el seu esperit de superació el va portar a mantenir la ment activa: jugant a l'Scrabble, al Rummikub o llegint. Per això quan algú li preguntava: Estàs bé? Sempre responia: Sí bé, ben fotut. Només estic bé de front per amunt.

Un altre aspecte molt important de la vida del nostre pare ha estat l'amor i dedicació a la Morera, inculcant-nos l'estima a la terra i la natura. Plantant arbres, mantenint les finques conreades o anant d'excursió al Montsant, insistint a començar a caminar de fosc per a veure sortir el sol a la Serra Major.

A part de tot això i moltes coses més, als fills i als nets ens queda el gran record del seu comiat. Paraules dedicades a cada u de nosaltres i via skype als nets que viuen fora, i com no podia ser d'una altra manera fins l'últim moment ens ha deixat feines encarregades per a fer.

La seva gran fe li ha permès afrontar cada malaltia amb tranquil·litat i serenor, igual que les últimes hores de vida dient-nos que ja estava preparat per marxar amb un somriure feliç de tenir-nos a tots al seu costat."

Papàs us estimem molt i us trobem molt a faltar!



En el record Pere Llovera



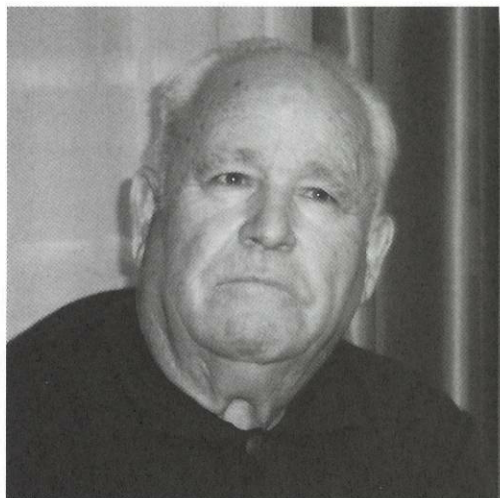
Gran marit, pare i fantàstica persona.

Enamorat de La Morera des del primer dia que la va trepitjar, al casar-se amb la Maria de cal Tomás. Tot i no haver nascut al poble, se'l va fer seu. Era de ciutat, però var anar al camp a fer de pagès ajudant el seu sogre, recollint avellanes i olives, anant a l'hort o vermant per altres veïns sense demanar res a canvi.

La Morera era on sempre volia estar quan tenia temps lliure, caps de setmana, vacances i des de que es va jubilar, on va voler passar la resta de la seva vida. Ell era feliç en el seu sofà mirant el fantàstic paisatge de La Morera, anant al bar o a l'hostal a fer el seu talladet o cerveseta, xerrant amb qualsevol o mirant el partidet del Barça de rigor. Al final es va convertir en un més com sempre va voler.

El trobarem molt a faltar.

En el record Ramón López García



El Ramón va néixer a Peal de Becerro un poble de la província de Jaen. Va fer la mili a Barcelona, on va conèixer el Josep Miró de La Morera de Montsant, poble on més tard es retrobarien.

En acabar la mili fugint de la pobresa i falta de treball que patia a Andalusia, va decidir quedar-se a treballar a Catalunya, a Reus, on tenia uns coneguts del poble. A poc a poc va anar fent i amb esforç va portar els seus pares i germans.

Per qüestions laborals va venir a arreglar una casa a La Morera i se'n va enamorar, va comprar un bocinet de terra i es va fer la seva barraqueta " Cal López". D'aquesta manera podia gaudir d'aquest entorn meravellós, del paisatge i de la seva gent. En un principi els més propers no el vam acompanyar en el projecte, però més tard també ens va captivar.

El pare a La Morera ha gaudit i ha estat molt feliç amb tots nosaltres. Amb els seus néts i tots els nens del poble, ja que li agradava molt la canalla.

Gaudia de tot: del poble, de la seva gent, de nosaltres, de la nana... Era una persona positiva, amable, carinyosa, familiar, servicial, sempre disposat a ajudar, de vegades tossut i fet a la seva. Estimava la seva família, La Morera, la seva gent, el seu hort, cada un de vosaltres estava dins del seu cor.

A La Morera va tenir la sort de comptar amb bons amics. Malauradament anar-los perdent a poc a poc li provocava angonya i malestar, fins que va començar a patir l'Alzheimer i mica en mica se'l va endur.

Gràcies a tots per acompanyar-lo sempre i sobretot en els darrers anys, per escoltar els seus discursos repetitius i per no tenir en compte les seves trapelleries.

El Ramón: marit, pare, sogre, avi, amic i veí estarà sempre entre nosaltres mentre d'una manera o altra l'anem recordant.

La teva família

En el record Francisco Prats Agràs



Va néixer el 15 d'octubre de 1931 a Reus en el sí d'una família treballadora. Als 11 anys va començar a treballar d'aprenent en una notaria, mentre anava a estudi a la nit. Als 26 anys, i gràcies a la mecanografia, va passar a ser funcionari a la Universitat Laboral de Tarragona, on hi va treballar durant 20 anys. Va acabar la seva trajectòria laboral a la Delegació d'Hisenda de Reus.

Entre els anys 1950 i 1960 va guanyar 11 campionats locals de mecanografia, 8 campionats provincials i un subcampionat provincial, fins arribar a ser campió d'Espanya l'any 1960, amb 528 pulsacions netes per minut.

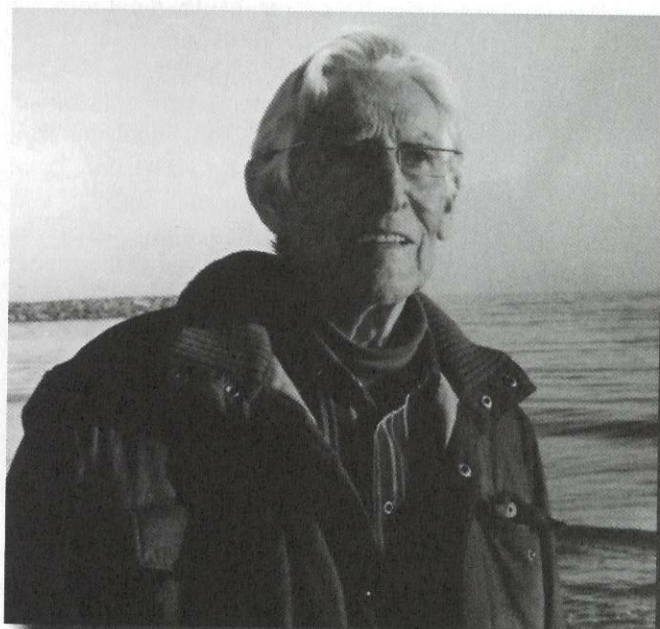
Amb 17 anys tocava el saxofon en una orquestra d'Alcover formada per gent jove (l'Orquestra Pleyel). Amb la música, igual que amb la mecanografia, va ser autodidacte (estudiava piano i saxofon per la nit, després de tornar d'estudi i d'haver estat tot el dia treballant).

Es va casar l'any 1957 amb la Raquel, amb qui va tenir 3 fills: el Francesc, la Raquel i el Jordi.

L'any 1991, després d'haver estat uns quants anys pujant tots els caps de setmana a La Morera, a través del Pep Merlo va poder comprar Cal Portaler. Hi va dedicar molt de temps i molts esforços per condicionar-la i deixar-la al seu gust. Li agradava moltíssim passar-hi els estius juntament amb la seva família, i sobretot els néts, que guarden records entranyables dels estius passats en la seva infantesa i joventut. La va poder gaudir fins a la seva mort, el 21 de febrer passat.

Segurament el recordareu jugant a escacs al bar amb altres avis del poble els estius.

En el record Joan Martra Masdeu



Parlem de tu, però no pas amb pena.
Senzillament parlem de tu, de com
ens vas deixar sobtadament, de les teves
coses parlem i també dels teus gustos,
del que estimaves i el que no estimaves,
del que feies i deies i senties;
de tu parlem, però no pas amb pena.
I a poc a poc esdevindràs tan nostre
que no caldrà ni que parlem de tu
per recordar-te, a poc a poc seràs
un gest, un mot, un gust, una mirada
que flueix sense dir-lo ni pensar-lo.

Miquel Martí i Pol

Dedicat a Joan Martra Masdeu dels seus fills i néts.

El Llibret conversa amb Addend

QUÈ, QUI, COM...

Qui sou?

Com a entitat som «Addend» (<http://addend.comissariat.cat/>) un equipament estable i independent dedicat a la recerca, la creació audiovisual i el pensament crític, això és potenciar, facilitar i desenvolupar la investigació, la producció i la difusió de propostes avançades d'art contemporani.

Què feu?

Des d'Addend generem un marc d'actuació favorable quant a potenciar la trobada, el debat i el transvasament de coneixements, la interrelació multidisciplinària, la investigació...; en definitiva, la producció col·laborativa. Facilem estades, eines, informació i contactes als creadors, i activem la interrelació entre agents culturals, usuaris i públic.

També hem dut a terme diverses activitats basades en l'exhibició, com presentacions de treballs en diversos formats: concerts, exposicions, recitals de poesia, edicions...

Com ho feu?

Per aconseguir aquests objectius oferim un conjunt de serveis de dinamització i de producció dins l'àmbit cultural especialment enfocats en els aspectes pedagògics, en els processos participatius i col·laboratius, i alhora unes línies de treball obertes i transversals. Aquests serveis són cursos, tallers, assessorament i difusió, espais de trobada, i espais de treball i residència per a artistes, agents culturals i col·lectius.

Els usuaris habituals, a qui bàsicament es dirigeix la proposta, són creadors de diversos àmbits, disciplines, tendències i generacions; agents culturals (gestors, crítics i tècnics) i també estudiants, educadors i centres educatius, tant del país com del context internacional.

Aquest projecte neix després d'haver desenvolupat durant vuit anys —del 2006 al 2013— el projecte Priorat Centre d'Art [PCD'A], un programa de cultura contemporània basat en la línia de treball anomenada «art d'interès públic», que es caracteritza per potenciar propostes, bàsicament de producció pròpia, que tenen en compte el context —físic, social, cultural...— on es desenvolupen, en aquest cas el Priorat (<http://addend.comissariat.cat/wp-content/uploads/2015/04/PCDA-opt.pdf>).

Quan dieu propostes avançades d'art contemporani, podríeu explicar amb més detall de què esteu parlant?

Els plantejaments creatius van evolucionant i adaptant-se al moment i a les necessitats de cada època. Posicionaments, maneres de treballar i resultats que fa uns anys eren avantguardistes, trencadors i innovadors, amb el pas del temps són assimilats, tant en els seus aspectes conceptuals com en els formals, per donar pas a nous enfocaments.

En aquest moment, i des de fa uns anys, en el món de l'art s'ha deixat de costat el creador «il·luminat» que viu dins la seva bombolla de subjectivitats,

allunyat de les diverses problemàtiques socials de la seva època, per donar pas a postures més compromeses socialment i amb la mirada posada a realitats més properes.

Les línies de treball que cada vegada més s'estan imposant més són les que contemplen totes aquestes problemàtiques, no tan sols per visualitzar-les i en tot cas denunciar-les, sinó bàsicament per tenir-hi una incidència real. En aquest moments hi ha artistes que treballen amb col·lectius minoritaris amb l'objectiu de millorar-ne la seva situació, amb problemàtiques mediambientals, amb posicionaments ideològics i polítics molt accentuats, etc. Treballs basats en processos participatius i col·laboratius, d'autoria compartida o anònims, amb persones implicades provinents de diversos camps, perfils i cultures, i que produeixen el seu treball en disciplines heterogènies o en formats multidisciplinaris, segons les necessitats que aquest requereix —dibuix, fotografia, vídeo, edicions en diversos formats, còmic, plataformes i xarxes digitals, etc.—, utilitzant diferents mitjans de visualització, d'exhibició i de distribució, i per tant, de maneres de fer-lo arribar a l'àmbit social. Aquests resultats no tenen perquè tenir uns receptors «universals», poden buscar la seva incidència en àmbits socials molt concrets i en alguns casos totalment allunyats dels equipaments artístics tradicionals com sales d'exposicions i museus.

Aquesta deslocalització de l'artista del seu taller/espai de confort a contextos desconeguts, poc amables, difícils o fins i tot hostils per a desenvolupar el seu treball dona carta de naturalesa a espais de creació com Addend, que propicien trobades, també la immersió en noves realitats socials i físiques, que obre un ventall de possibilitats diferents pel que fa a treballar la recerca, la creació i el pensament crític, en aquesta línia de treball anomenada genèricament com a «art d'interès públic».

Com és que vau escollir la Morera per establir-vos?

Bàsicament perquè ja portàvem vuit anys duent a terme un projecte —PCD'A—, amb un bagatge de quasi cent activitats i la utilització de 34 espais, públics i privats, de la comarca per a presentar els treballs. Un projecte bastant especial ja que el seu radi d'acció comprenia tota una comarca, tant pel que fa a les temàtiques treballades, com als espais on s'exposaven els resultats.

Instal·lar-se al Priorat facilitava la continuïtat d'aquest projecte, això sumat a l'atractiu de la comarca en general i les característiques de la Morera en particular —la seva ubicació, la seva poca densitat demogràfica, els vincles amb Escaladei...—.

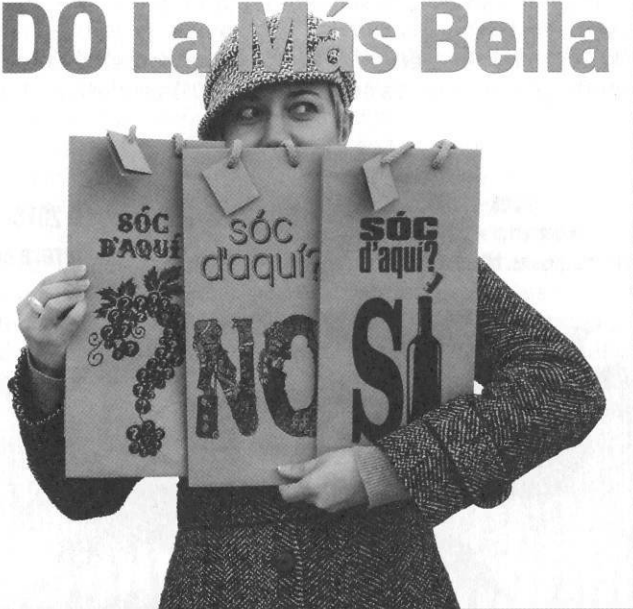
De tot el que heu estat fent, ens podríeu explicar, breument, alguns dels projectes més representatius/interessants considerats com a “art d'interès públic”?

Un bon exemple és el projecte DO La Más Bella, dut a terme entre els anys 2010 i 2012, dins del programa Priorat Centre d'Art, pel col·lectiu de Madrid La Más Bella —Projecte d'Acció i Experimentació en l'Edició d'Art Contemporani—.

DO La Más Bella va ser un projecte editorial participatiu, desenvolupat —en diversos temps i espais— mitjançant el següent procés: repartiment gratuït de 3.000 bosses de paper a través de comerços i oficines d'informació del Priorat, tres models de disseny que ens interrogaven sobre el nostre grau de pertinença a la comarca.

Cada model de bossa duia estampada una llegenda amb una d'aquestes preguntes: "Sóc d'aquí? SÍ" (per a nadius i habitants del Priorat); "Sóc d'aquí? ?" (per a casos sense definir); i "Sóc d'aquí? NO" (per a visitants i turistes de pas per la comarca).

DO La Más Bella



A partir d'aquí, i un cop utilitzada la bossa per al seu us convencional, es podia seguir el joc proposat per La Más Bella amb les instruccions incloses en un full que hi havia dins la bossa. Si era així, la bossa es reconvertia en un sobre on calia introduir-hi una mostra del Priorat; és a dir: qualsevol cosa que es fes o que es recollís, en qualsevol format, i que, segons el parer de cadascú, tingués relació amb el Priorat. La naturalesa de la mostra que calia enviar a La Más Bella quedava a la discreció de la persona que disposava d'alguna de les bosses. La bossa, amb la mostra, calia enviar-la —de manera anònima— a l'adreça de correus facilitada, sense cap despesa de franqueig. L'objectiu final era realitzar una edició amb totes les mostres rebudes.

El projecte editorial participatiu finalitzà amb l'edició especial DO La Más Bella: tres cartells que reproduïen les 74 mostres rebudes: Cartell SÍ (amb la reproducció de les 34 mostres rebudes en bosses "Sóc d'aquí? SÍ"),

Cartell ? (amb la reproducció de les 22 mostres rebudes en bosses "Sóc d'aquí? ?") i Cartell NO (amb la reproducció de les 18 mostres rebudes en bosses "Sóc d'aquí? NO"). Cada joc de tres cartells es presentà a l'interior d'una ampolla buida de vi que completà l'edició especial.

Se'n realitzà una edició limitada de 200 ampolles DO La Más Bella. A més, un tiratge extra de 800 jocs de tres cartells (sense ampolla) per distribuir entre les persones interessades en el projecte.

DO La Más Bella és un treball que, com tots els bons treballs d'art, té molts nivells de lectura, començant pels més fàcils i entenedors per tothom, però també la possibilitat d'afegir complexitat conceptual a la proposta tot extraient-ne múltiples lectures específiques o genèriques i paradigmàtiques. També pot ser una bona eina pel que fa als aspectes pedagògics.

És un objecte produït en sèrie i d'un tiratge generós, això vol dir que pot arribar a molta gent de diversa condició i el seu ús esdevé molt democràtic.

14/08 - 02/09. Grand Tour 2018
Montserrat - Delta de l'Ebre. 300 km
Informació i inscripcions: <http://www.elgrandtour.net>
frailic@yahoo.com

22 agost 2018
La Morera de Montsant
Priorat

ADD
END

Grand Tour 2018



Grand Tour

AMB LA COL·LABORACIÓ DE:
Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Montserrat. El Bruc. Capellades. Sant Pere de Riudebitlles. Llorenç del Penedès.
Santes Creus. La Guàrdia dels Prats. L'Espluga de Francolí. Vilademolins.
La Morera de Montsant. El Molar. El Pinell de Brai. Prat de Comte. Pàils.
Refugi de les Clotes (travessa dels Ports). Refugi de Caro (travessa dels Ports).
Mas de Barberans. Santa Bàrbara. Sant Carles de la Ràpita. Volta al Delta.

És transportable i per tant desubicat de qualsevol poble o espai concret, permetent la disseminació de la proposta en diversos punts del territori. És gratuït, per tant la seva utilització queda oberta a tothom, sense la càrrega tradicionalment afegida als l'objectes d'art de peces elitistes per a minories selectes.

Mitjançant els mecanismes participatius adjunts, aquest treball busca i provoca la participació de l'usuari. Un cop ha exercit la seva funció bàsica com a bossa contenidora de productes manufacturats o industrials, productes suposadament representatius de la comarca per a tothom, —el vi, l'oli... els diversos productes que la comarca ofereix als compradors de les seves botigues—, passa a allotjar productes representatius de la comarca però per a cadascuna de les persones que hi vulguin participar... de ser un contenidor d'ús genèric a ser un contenidor d'un ús específic, de contenir un producte industrial a contenir un producte identitari i sentimental.

Desplaça la tradicional funció de públic «receptor passiu» de treballs d'art contemporani a la d'usuaris participatius, en la mesura que aquests vulguin ser-ho, i que després es veuran representats en una publicació de format inusual. El resultat final de l'obra no es pot concebre sense la participació d'un bon nombre d'usuaris, per tant, tots passen a ser-ne coautors.

Ens permet reflexionar sobre qüestions com la pertinença a un lloc, què significa: haver-hi nascut, viure-hi, treballar-hi, sentir-se'n. Pel que fa al disseny de les bosses, la imatge del Sí representat pel vi, com a producte ja elaborat, i l'interrogant representat pel cep com a element generador del producte resultant [el vi], per tant en procés de ser-ho, ens aboca a pensar que la pertinença a un lloc forma part d'un procés que cal treballar i polir perquè esdevingui satisfactori.

Què espereu que La Morera aporti al vostre projecte?

El poble de La Morera, en els seus aspectes físics, històrics, culturals, socials... pot servir de base conceptual per a desenvolupar multitud de propostes artístiques. Administració, equipaments i veïns, hi poden aportar facilitar el desenvolupament d'aquestes propostes i col·laborar-hi puntualment, com ja fan.

Hi ha una altra opció, més ambiciosa, i és convertir La Morera/Escaladei en l'epicentre cultural de la comarca. Aquest indret, reuneix totes les característiques per a assolir aquest objectiu, atès que disposa de diversos equipaments culturals amb funcions i objectius complementaris: l'antiga cartoixa d'Scala Dei, la seu del Parc Natural, l'espai de cultura contemporània Addend, i també un conjunt d'equipaments i d'espais municipals susceptibles de ser utilitzats amb finalitats culturals: el castell, la sala d'actes, el Local Social i el refugi de La Morera, i el Local Social d'Escaladei... I que quedi clar que amb això no estem parlant de grans inversions, ni de turisme, ni de massificació.

Francesc Vidal, Montserrat Cortadelles i El Llibret

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



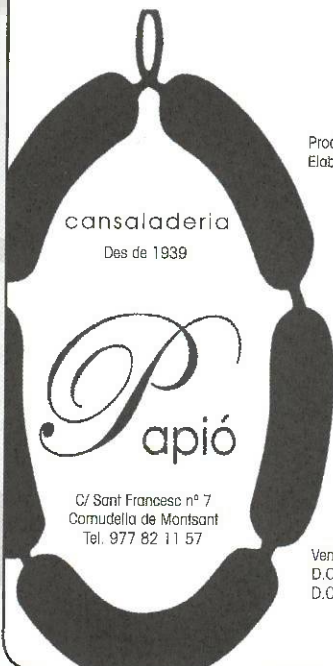
TEL. 977 821 396
PANTÀ DE SIURANA
CORNUDELLA DE
MONTSANT



FORN
Eduard

FORN DE PA I PASTISSERIA
PRODUCTES ARTESANS I NATURALS

977 82 10 68
CORNUDELLA DE MONTSANT
C/ DE LA ESGLESIA, 2 - 43360



Productes artesans
Elaboració pròpia

cansaladeria
Des de 1939

Especialitats:
Llagonissa de bolets
Llagonissa d'avellana

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

Musclos a la gallega

Ingredients

Per a 4 persones

2 kg de musclos
1 ceba
2 tomaques
pebrot vermell
pebrot verd
oli
sal
pebre
una mica de bitxo
vinagre o vi blanc
2 dents d'all
1 cullerada de pebre vermell



Elaboració

Fem els musclos al vapor. Reservem l'aigua que hagi quedat.
Traiem les closques dels musclos.

Pelem les tomaques, en traiem les llavors i les tallem a daus.
També tallem a daus la ceba i els pebrots.
Sofregim en una cassola la ceba, els pebrots, els alls laminats, la tomaca i el bitxo. Hi posem la sal necessària i quan ho tinguem sofregit hi afegim el vinagre o el vi blanc i la cullerada de pebre vermell. Hi posem la quantitat d'aigua dels musclos que havíem reservat per tal que quedi caldoset. Finalment hi posem els musclos.

Es pot servir com aperitiu o com a primer plat si l'acompanyem amb arròs pilaf.

Amàlia Cosialls

Gaspatxo

Un dels plats preferits en els mesos calorosos és el gaspatxo i qui millor pot explicar com es fa és una persona nativa de les terres d'aquesta sopa estiuenca tan refrescant. La Remedios, quan s'hi posa, en fa quantitats que semblen quasi industrials. Ens explica que en fa entre 15 i 20 litres d'una vegada, "A la gente les gusta mucho en verano".



Per tant aquí posem només els ingredients, sense indicació de les quantitats.

Ingredients

tomàquets, com més madurs, millor
pebrot vermell i pebrot verd (que el verd sigui ben tou – i per 2 de vermells, un de verd)
ceba (no massa)
all
oli
vinagre
sal

Elaboració

Es tritura tot junt, si es veu massa espès, es pot afegir una mica d'aigua. Els trossets de pa torrat i el cogombre, se serveixen per separat, que cadascú se'n posi al seu gust.
Bon profit.

Remedios Piña Berlanga.

Restaurant Els Troncs

Kiufteta

Hamburgueses a l'estil búlgar

Ingredients

Per a 5 persones aprox.

[4 unitats per persona]

1 kg de trinxat mixt

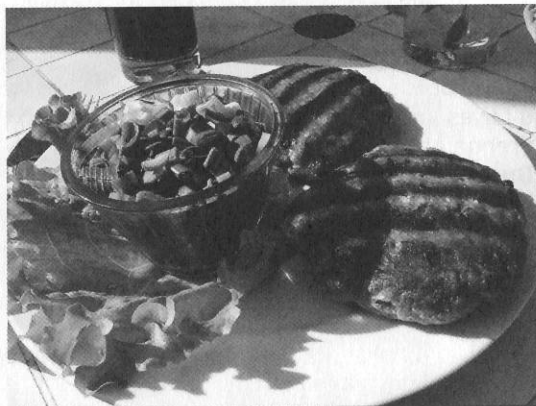
1 ou

100 g de pa ratllat

2 cebes

sal i pebre al gust

"Chubritsa" espècie
típica de Bulgària.



Elaboració

Es posa el trinxat en un bol.

S'afegeix l'ou, la ceba prèviament ratllada i el pa ratllat.

Salpebrem al gust.

Barregem bé tota la massa.

Deixem reposar una mitja hora aproximadament perquè la barreja agafi bé el gust de les espècies.

Passada la mitja hora, fem la forma de les hamburgueses. Per saber bé la mida, ens han de quedar rodones i ens han de cabre al palmell de la mà.

Un cop les tenim muntades procedim a fregir-les.

Escalfem l'oli prèviament i després abaixem el foc a foc lent i les fregim donant tómbos aproximadament durant uns 10 min.

A mesura que es vagin fent, les traïem i les posem en un plat amb paper absorbent a sota per escórrer l'excés d'oli.

Tot seguit, les podem servir.

Bon profit

Polina Racheva

Bar L'Únic

Carre de xai amb crosta d'oliva negra d'Aragó

Ingredients:
1 peça de carre de xai, sal i pebre, 5 unitats d'espàrrecs verds

Crosta:
250 g de pa de motlle sense crosta, 125 g d'olives negres d'Aragó, 50 g de mantega, orenaga en fulla

Guarnició:
300 de fesols cuits, 1 gra d'all, julivert, oli d'oliva

Elaboració:
Netejar i salpebrar la peça (tres costelles per ració).

Marcar la peça a la planxa.

Deixar refredar a temperatura ambient.

Crosta

Posar a thermomix, la molla de pa de motlle i les olives sense pinyol, la mantega i la fulla

d'orenga.

Triturar i ficar en un motlle

Refredar al frigorífic.

Una vegada la pasta està ben freds tallar una làmina i disposar-la damunt

la cara del carre.

Coure al forn a 180° durant 10 min. Treure del forn i deixar reposar 3 hores.

Fons lligat (brou de carn)

Fer un brou fosc i lligar-lo amb fècula de moresc.

Fesols cuits

Necessitem que els fesols siguin cuits tradicionalment.

Saltejar amb oli d'oliva per muntar el plat.

Espàrrecs:

Netejar i saltejar-los.

Proposta d'emplatat

Posem una base de fesols saltejats.

A sobre hi posem el carre amb la crosta.

Napar amb la salsa de fons lligat.

Posem els espàrrecs verds per sobre.

Ma Jesús Sánchez Soldevila

Restaurant La Morena



Vi piment



Cuina medieval a Catalunya

A la Baixa Edat Mitjana els cuiners eren personatges importants als castells i a la Cort. Tot i que ha passat molt de temps sabem molt bé què és el que es menjava i com es cuinava.

Per tal de documentar com era la cuina a Catalunya en una època tan llunyana els historiadors medievalistes han utilitzat diverses fonts d'informació:

Inventaris Post mortem, un tupí era prou valuós com per deixar-lo en herència.

Llibres de cuina com per exemple.

"Sent Sovi" d'autor anònim. Es pensa que va ser escrit per Eiximenis l'any 1313. Conté 72 receptes i està escrit en la variant valenciana.

"Aparellar de menjar". Escrit a mitjan segle XIV conté 279 receptes.

"Coc de la Canonja de Tarragona" de l'any 1331. No és un receptari de cuina sinó un conjunt d'instruccions sobre aliments.

"Llibre de totes maneres de Potatges de menjar" de l'any 1324. Conté més 220 receptes que inclouen les del "Sent Sovi".

"Llibre de Coch". Escrit pel mestre Robert conté 229 receptes. És el primer llibre de cuina renaixentista i el primer des de l'aparició de la impremta.

Literatura satírica. Diferents relats anònims que ens han arribat fins ara.

Fonts arqueològiques. Troballes a jaciments com el de "L'Esquerda" a Roda de Ter on han quedat restes de cases rurals dels segles XII i XIII.

Curiositats.

Molts dels llibres de cuina no indiquen les mesures ja que estan adreçats a cuiners i no pas a la gent del poble.

Del plat pla en deien tallador i del fondo escudella.

La llet d'ametlla era un ingredient indispensable a la cuina medieval.

Les cues de castor eren considerades peix.

Existia una modalitat de cocció anomenada "mig-raust" que consistia en començar amb rostit per acabar amb cassola.

El vi es considerava un menjar.

El llibre "De totes maneres de confits" era el llibre de text per a l'examen d'entrada al Gremi de Confiters de Barcelona.

Per acabar, una recepta del vi que preniem, acompanyat amb neules que en aquella època eren planes, a la Cort i als monestirs rics com ara el de Sant Cugat. Es preparava el dia de Nadal i en altres diades molt assenyalades.

Vi piment

Ingredients:

1 litre de vi negre

200 g de mel

3 o 4 claus d'olor

1 culleradeta de pebre negre

1 culleradeta de gíngebre

2 branquetes de canyella

Procediment:

Incorporar la mel i les espècies al vi i deixar reposar dos o tres dies tenint en compte que és precís remenar sovint.

Un cop macerat es filtra varies vegades amb un colador molt fi, també es pot utilitzar un drap blanc com a colador.

El vaig preparar i el vaig obsequiar a la família el dia de Nadal de l'any passat.



Lola de Cal Fuster

La Morera de Montsant, juliol de 2018

Pasanau La Morera de Montsant

Una de les preguntes a fer-se és si un vi pot arribar a expressar la seva procedència. I per procedència s'entén el terrer en què la vinya està plantada.

Diríem que té les mateixes qualitats pel que fa a aroma i gust un vi elaborat a partir de vinyes situades a 300m o a 600 m d'alçada? O d'un terreny pissarrós a un de calcari? Així com pot ser fàcil diferenciar una garnatxa d'una carinyena, podríem dir el mateix d'un vi del Lloà d'un de La Morera? La resposta a aquestes qüestions explica el perquè del nom del vi. En una ampolla de La Morera de Montsant venen representades les característiques del territori; els diferents sòls dels seus paratges: Pedrenyeres, La sort, Perellons, Planetes; les diferents varietats de raïm conreades, garnatxa principalment, cabernet sauvignon, merlot; el clima més temperat a causa de l'alçada (uns 600 m) de les vinyes i finalment, i potser el factor més variable, el sistema d'elaboració del vi.

Aquesta concepció, o diguem-ne filosofia, ha estat present en el celler Pasanau des de que va iniciar la seva activitat l'any 1995. La primera ampolla amb la distinció de La Morera de Montsant va ser de l'any 1996 i es van repartir com obsequi a la inauguració oficial del celler. Avui dia el Consell Regulador de la denominació d'origen qualificada Priorat ha dividit el territori en zones associades a les viles amb la mateixa finalitat: poder identificar els diferents vins de les diferents viles. Al nostre celler tan sols caldrà afegir el nom de "vi de vila" a l'etiqueta.

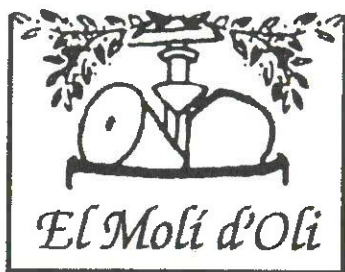
En els més de 20 anys que es va elaborant el vi La Morera de Montsant, (cal dir que no ha sortit tots els anys), les principals varietats emprades han estat la garnatxa en una proporció al voltant del 65%, merlot sobre un 15% i cabernet sauvignon en un 10%. L'oscil·lació dels percentatges és deguda a la producció que cada vinya ha tingut durant l'any. Hi ha anys més productius que d'altres i varietats que també varien en la quantitat de raïm que donen cada any.

En la fermentació seguint la forma tradicional s'han fet servir els llevats autòctons, aquells que venen de la vinya i que es troben en els grans de raïm. La criança es realitza en botes de roure, gairebé tot francès de segon vi, on madura més d'un any. S'embotella quan han passat ben bé tres anys de la seva collita i dins l'ampolla acaba d'arrodonir-se amb el temps.

És un bon acompanyant en el àpats de brasa i guisats com correspon a un Priorat amb molt de color i alt de grau.

Ricard Pasanau





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 OLIVÉ

**Matalassos
"PIKOLIN"**

Carrer Sant Francesc, 12
Tel. 977 821 286
santiolive@gmail.com
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

Il·lustracions gràfiques de la nostra història



Josep Paradel·l Porqueres, cobert amb la barretina característica del vestuari tradicional, i Josep Paradel·l Sabaté al corral de cal Mateva. (Any 1932-33)



Joventut de La Morera a l'entrada del poble per la Festa Major (Finals dels 40 o començaments dels anys 50)

Fotos cedides Rafel Paradel·l Monforte



Josep Paradell Sabaté
damunt del Piló dels
Senyalets (any 1981)



Juanita Figueres i Ramon Sabaté
a les escales de cal Figueres (any 1966)



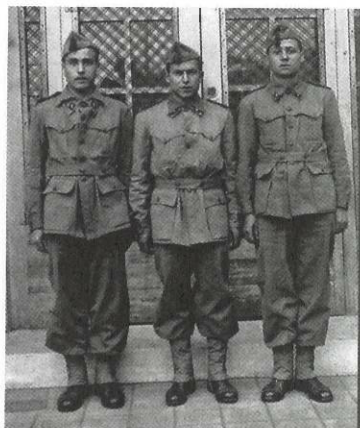
Josep Paradell Sabaté camí de Montsant
amb el ramat de cabres [Mitjans dels anys 50]



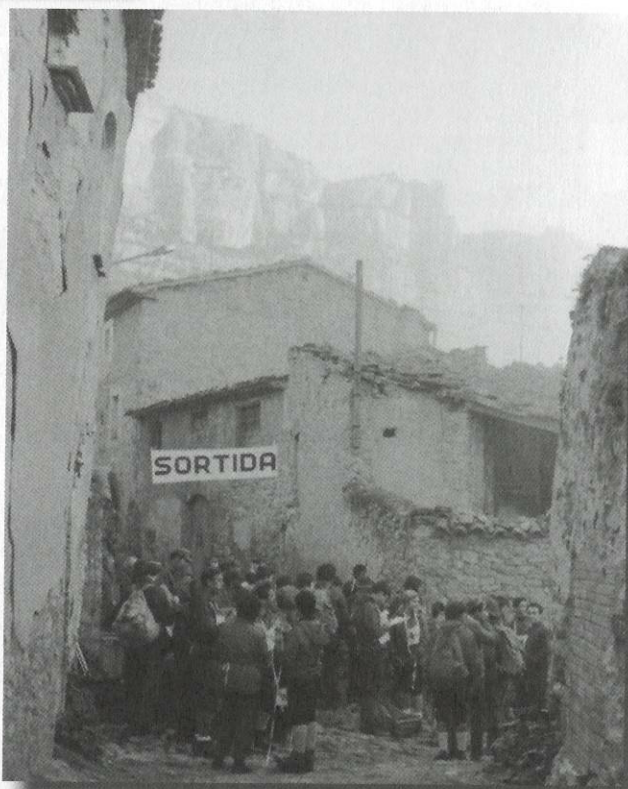
Grup familiar i de veïns davant de cal Joan Domingo a finals dels anys 60
D'esquerra a dreta: Pepa, Teresa, Ramon Miró, Serafina Amenó,
[?], Maria Sabaté (Maria del Grau), [?], Esperança Vellvé, Maria Bautista



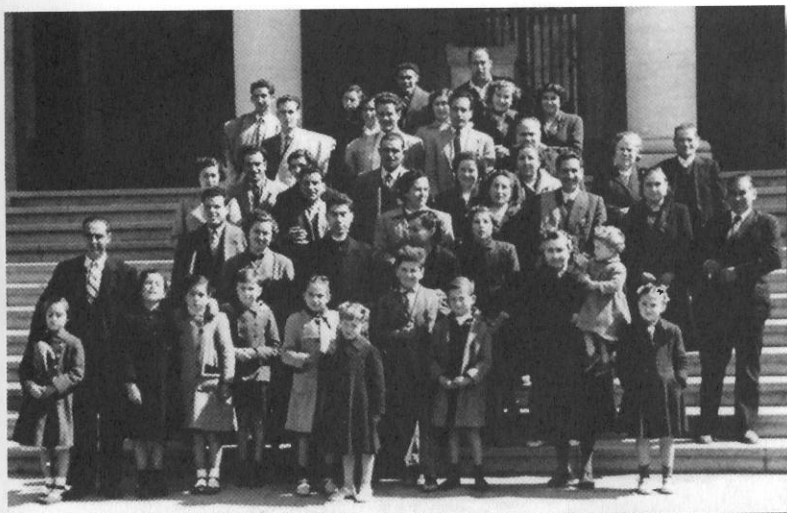
Equip de futbol-sala a mitjan dels anys 80.
Julio Solé, Jordi Crivillé, Lluís Porqueres, Ignasi Grau, Joaquim Franquet,
Pere Bonet, Jordi Llovera, Carlos Martínez, Josep Manuel Crivillé, Sebastià Sardà,
Joan Martra, Jaume de Capafonts, Jacint Martra, Carles Sardà, Josep Maria Franquet



Joves de La Morera fent el servei
militar a mitjans dels anys 40.
D'esquerra a dreta: Josep Porqueres Muntané
de cal Cándio, Pancràs Peris, Quimet Grau.
Cedida per Maria Sabaté Bautista



Sortida d'una activitat excursionista des de l'encreuament
del carrer de la Bassa amb el carrer Obac a mitjans dels anys 50.
ACBC. Fons Pere Martorell Jareño. Àlbum Josep Freixinet



Excursió de poble per anar a veure La Passió
Organitzada per Mossèn Frederic Bara. A mitjans dels anys 50



Nenes de l'escola a mitjans dels anys 50. Amb la mestra Elisa Lorient
Concepció Porqueres, Teresina Barrull, Maria Abella, Juanita Figueres,
Pilar Barrull, Pilar Borràs, Maria Sabaté, Maria del Carme Blei,
Montserrat Barrull, Trini, Maria Neus Miró, Maria Dolors Nebot,
Dolores Porqueres, Maria Rosa Crivillé, Josefina Nebot, Ramona Blei,
Mercedes, Maria Porqueres



Colla Geganter i Grallera a la Trobada de Vinyols any 2005



Fotos cedides cal López



Dinar de la Gent gran de La Morera al bar L'Únic a començaments dels anys 2000



Prenent un refresc al bar L'Únic.

Col·laboracions econòmiques

Biel i Fina	Família Fuentes Crivillé
Cal Compte i "Les Casetes"	Família García López
Cal Fuster	Família García Muntané
Cal Grau	Família Gil Alcázar
Cal Pessetó	Família Jiménez Pedret
Cal Portaler	Família Laliena Castillo
Cal Teixidor	Família March Queraltó
Carles Segarra i Carme Nebot	Família Mas Magrané
Carme Segura (Cal Chela)	Família Millera Mas
Casa Ganduxé i Cosialls	Família Miró Andreu
Esteve i Paquita	Família Miró González
Família Barrull Ventura	Família Paradell Roig
Família Bonet Nebot	Família Pasanau Tessier
Família Borràs Borràs	Família Peris Cabré
Família Borràs Escandell	Família Prats Miró
Família Bosques Gazulla	Família Queraltó Domínguez
Família Cervantes Grau	Família Sabaté Figueres
Família Crivillé Miró	Família Sardà Miró
Família de Salas Cruz	Iolanda i Armando
Família de Salas i Saballs	Maria Rosa Tombas
Família Escalera Pujolà	Misericòrdia Cantarell
Família Ferran Roig	Rosa i Emili (Cal Sardà)
Família Franquet Ferré	Susanne Schmelzer i Mike Holt
Família Franquet Fuentes	Tània Blanch i Coia Miró
Família Franquet i Raduà	Toni i Txus
Família Frasquet Solé	Xavi i Gemma

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



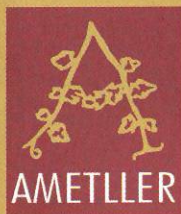
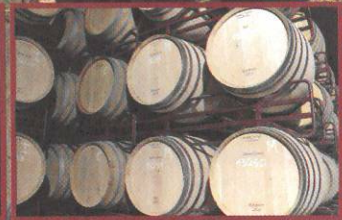
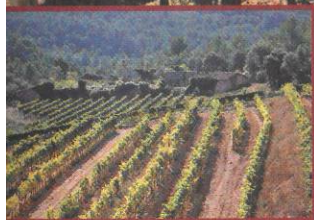
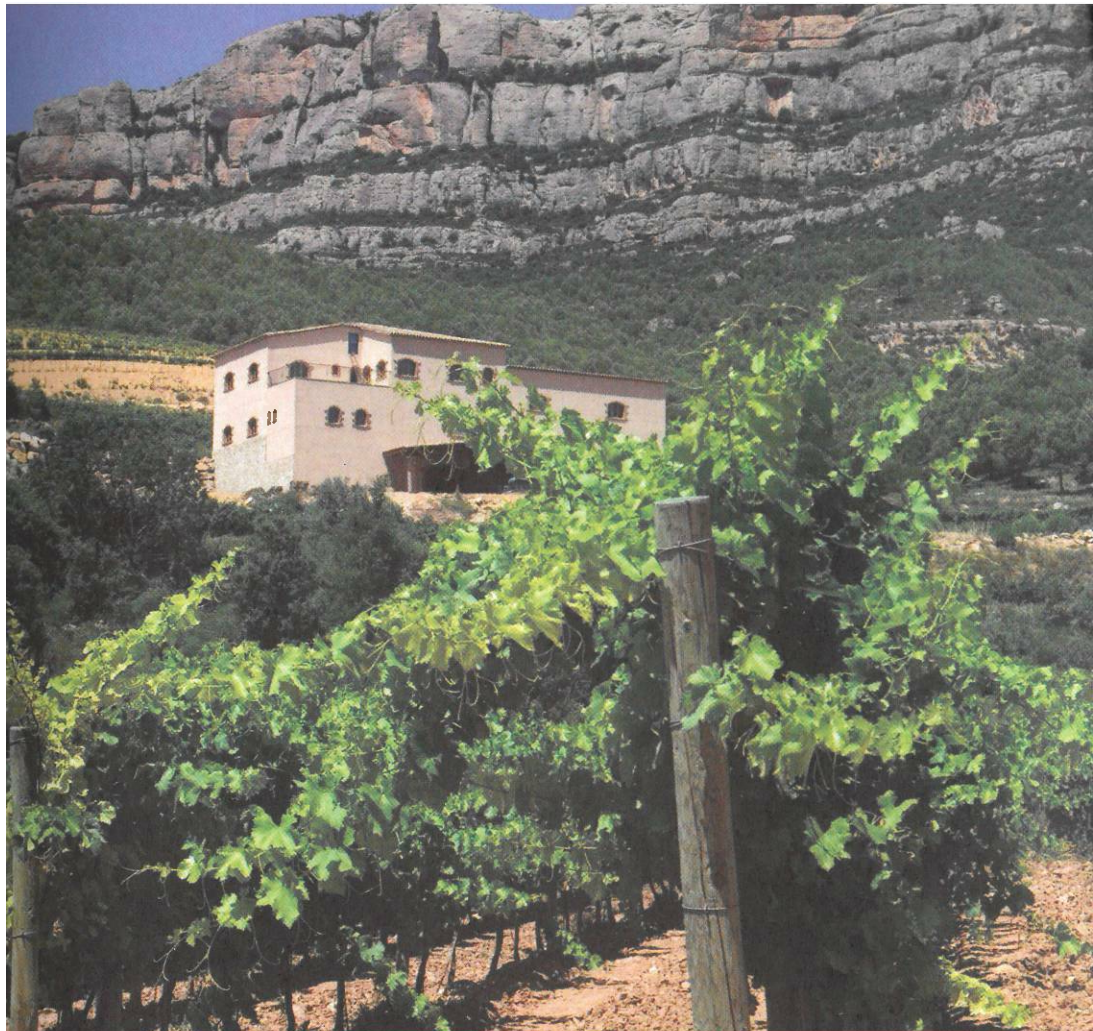
AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT



Parc Natural
de la Serra
de Montsant



Diputació Tarragona



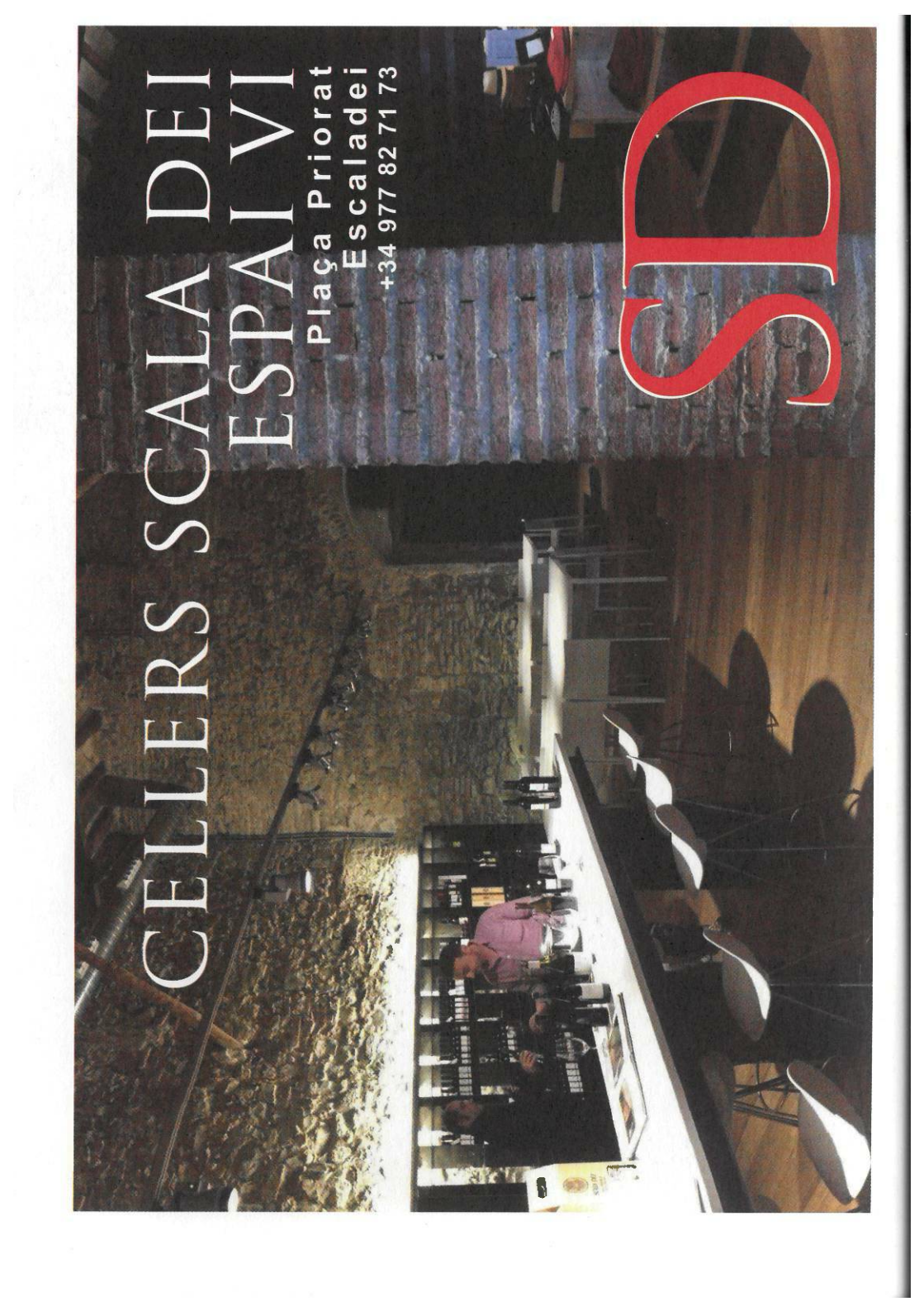
CELLER JOAN AMETLLER

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

The background image shows the interior of a wine cellar. On the left, a stone wall is illuminated by warm lights. In the center, a bar area is visible with a person in a pink shirt behind the counter. To the right, a staircase with a wooden railing leads up. The overall atmosphere is rustic and elegant.

CELLERS SCALA DEI ESPAI VI

Plaça Priorat
Escaladei
+34 977 82 71 73

SD