

El Libret

La Morera de Montsant / Scala Dei





PERINET



www.perinetwinery.com

VISITES & TASTOS

00 34 679 212 855 | visit@perinetwinery.com

Pòrtic

De nou ens trobem respirant aquest ambient d'estiu que més d'un cop enyorem els dies gèlids o ventosos de l'hivern al poble. És aquest ambient de converses a la fresca, de fer un beure a la piscina, de rialles i veus enjogassades de canalla, de fer la volta tonta al capvespre, ... Son les oportunitats que ens brinda l'estiu per mantenir viva la xarxa de relacions de totes i tots els que, d'una manera o una altra, estem vinculats a La Morera i a Scala Dei, mostra de cohesió social que contribueix de forma valuosa a que aquest petit municipi nostre tiri endavant.

Així mateix, de nou ens trobem encetant una nova legislatura. La Meri Martorell, la Susanne Schmelzer i jo mateixa repetim mandat i aquest cop s'hi afegeixen el Carles Hernández i el Francesc Prats Miró. Un equip de persones d'edats i perfils diferents que comparteix la il·lusió de treballar quatre anys per i amb tots vosaltres, al servei de La Morera i Scala Dei. En nom dels cinc, aprofito aquest pòrtic per agrair-vos la confiança que heu dipositat en nosaltres i per fer explícit el nostre compromís de gestionar l'ajuntament amb tot el rigor i tot l'entusiasme.

I les festes majors s'apropen i aprofitarem per desconnectar dels maldecaps de la vida ordinària, però hi ha coses que no oblidarem, com aquells veïns i veïnes que enguany ens han deixat i tampoc oblidarem els nostres presos polítics o exiliats que ja porten dos estius sense poder gaudir de cap festa major.

És cert, no hi som tots, però els que hi som tornarem a gaudir de cada minut de la festa, per nosaltres i per tots ells, perquè així continuem fent poble i així continuem fent país. Bona Festa Major!

Fina Palomar Torrente

Alcaldeessa de La Morera de Montsant i Scala Dei
Juliol 2019

FONDA El Recó

Fundada el 1794

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

CASA ESTIVILL

Allotjament Rural

Casa pairal S.XIX

**Capacitat
11 places**

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

la morera

RESTAURANT

**Cuina Casolana
amb productes de proximitat**

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

Carrer de la Bassa, 10
43361 La Morera de Montsant
Priorat, Tarragona
T. 667 442 904
restaurantlamorera@gmail.com
[@restaurantlamorera](https://www.facebook.com/restaurantlamorera)



Festivitat de la Nativitat de la Mare de Déu

El dia 8 de juny del present any 2019 era consagrat bisbe i prenia possessió com a nou arquebisbe de Tarragona i Primat de les Espanyes el Dr. Joan Planellas i Barnosell, fins aleshores prevere de la diòcesi de Girona i Degà de la Facultat de Teologia de Catalunya.

El Dr. Planellas substituïa així l'arquebisbe Jaume Pujol i Ballcells, el qual, després de dotze anys de pasturatge de la nostra Església de Tarragona, el sant pare Francesc li va acceptar la renúncia per edat en haver complert 75 anys el proppassat mes de febrer. Al Dr. Pujol li desitgem una etapa feliç en la pregària i el servei en la seva nova situació de jubilat, sempre en l'agraïment i l'estima filial dels que vam ser el seu ramat, al que es va lliurar de manera incansable.

Crec que a l'arquebisbe Joan no toca desitjar-li un bon pasturatge, sinó que és més adient dir que ens posem tots al seu costat i a la seva total disposició en el pelegrinatge del Poble de Déu de Tarragona.

L'arquebisbe Joan, a més a més de ser un intel·lectual reconegut ens, està demostrant en tan poc temps una gran capacitat de gestió i de decisió. És així que ja va prendre decisions que afecten la nostra parròquia de la Nativitat de la Mare de Déu de La Morera del Montsant. I és així que va nomenar rector de l'agrupació parroquial de Cornudella, La Morera, Poboleda i Siurana al prevere Szymon Welka que s'incorporarà a les parròquies, si a Déu plau, al començament del mes d'octubre. Mn Szymon porta a la nostra arxidiòcesi gairebé una dècada i actualment serveix com a rector de l'agrupació parroquial de Guimerà a les Garrigues on és molt estimat per la feligresia que es va guanyar amb el seu tarannà i lliurament sacerdotal. I des del 15 del mes de juliol i fins a la presa de possessió del nou rector, l'arquebisbe Joan ha tingut a be nomenar diaca a la cura pastoral de les parròquies de la nostra agrupació a Mn Javier Álvarez, diaca permanent, sota la moderació del Molt Il·lustre Mn. Jordi Figueras i Jové, vicari episcopal de la ciutat de Tarragona, canonge de la Catedral i rector de les parròquies de St. Joan Baptista de Tarragona i de Santa Clara -entre d'altres càrrecs-, ajudat també pel seu equip de preveres col·laboradors, com ara el Dr. Albert Viciano, pvre., Mn. Miguel Ángel Gómez i el P. Stephen Dourav, o.c.d.

Al bell mig de l'escomesa pastoral encarregada per l'arquebisbe Planellas ens trobem amb la festivitat de la Nativitat de la Mare de Déu a La Morera que ens fa reflexionar a tots plegats de la voluntat de servei a l'Església en la que vam rebre cadascú en el seu grau sacramental del ministeri de l'ordre: els preveres per exercir el seu sacerdoci i el diaca com a servidor de la comunitat cristiana, tots plegats tal i com el van fer els Apòstols als començaments de l'Església del Crist que ens dona la nostra fe.

Tenim com a referent de servei la mateixa Mare del Salvador, de la que avui, 8 de setembre, cada any l'Església ens proposa celebrar el seu naixement. Ella, que és paradigma i mirall de lliurament sense condicions a l'Obra del Crist a la Terra, que va donar el seu Sí de manera incondicional a Déu en l'Anunciació i el va mantenir fins a veure el seu Fill penjat de manera injusta en la Creu per proclamar la veritat, ha de ser per a tots nosaltres clergues i laics en aquets moments històrics i decisius que vivim a l'Arxidiòcesi de Tarragona, a la que ens hem d'encomanar per ser actors, i no pas espectadors, dels pròxims anys de la història de la nostra Església i, en particular, de la parròquia del poble de La Morera que, així com ha estat tocat pels dits del Creador en la bellesa del seu entorn, es distingeix també per les obres i la fe dels seus habitants i veïns ocasionals.

Vivim en un món de reptes, busquem la resposta com a Poble de Déu que pelegrina en el que ben be, mereix ser bressol de la Mare de Déu.

Estrenareu rector, estrenem bisbe, perquè no estrenar també una conversió de vida cristiana? Bona Festa Major!

F. Javier Álvarez, diaca

Editorial

Massa calor

"Ni li dic canvi climàtic: és una crisi climàtica" (Kamala Harris, senadora estatunidenca, juny de 2019).

Ja és setembre i s'apropen les dues festes majors del nostre municipi. Esperem que quan arribin, ja faci una mica més de fresca. Com sempre, aquest estiu tots hem rondinat per la calor, però sembla que aquest any els científics ens donen la raó: el món s'està escalfant de forma alarmant. Tots haurem notat que la tendència a la nostra comarca en els últims anys és cap a més calor, més sequera... amb el conseqüent risc – i realitat – d'incendis, malalties i altres molèsties. I tot encaixa amb les previsions dels científics que fa temps que parlen de l'acceleració del canvi climàtic, convertint-lo cada cop més en crisi. I, si no s'hi fa res, anirà de mal en pitjor – i això en una comarca on ja patim la calor i la falta d'aigua.

De fet, a Europa en general als mesos de juny i juliol s'han registrat temperatures record. Al principi d'agost, els vastos boscos de l'est de Rússia s'estaven cremant fora de control en una superfície de 3 milions d'hectàrees, i la cobertura de gel de Groenlàndia havia minvat més en 30 dies que en tot un any "normal". Aquests fenòmens són símptomes, però també agreujants, del canvi climàtic.

Per tant, sembla que tenim un problema. De fet, ens trobem davant d'una situació d'emergència. Però hi ha una minoria de persones – sovint amb interessos més o menys foscos al darrere – que simplement neguen el problema, i moltes més – inclosos bona part dels nostres governants, de tots els colors – que o no saben o no volen afrontar aquesta crisi.

Què hi podem fer des dels nostres pobles? En part, és qüestió de mentalitat. En els últims anys, hi ha una creixent consciència dels valors naturals i humans del Priorat: el paisatge, l'agricultura de qualitat... O potser aquesta consciència ja hi era, però no se'n parlava; si més no, El Llibret sempre n'ha parlat. I volem deixar aquest patrimoni als fills i als nets. Això implica canvis per revertir o mitigar la situació climàtica que s'han de fer a nivell global, però també els podem promoure a nivell local. Evitar malgastar energia i aigua, controlar els kilòmetres que fem amb el cotxe, evitar els embalatges de plàstic d'un sol ús, comprar productes de proximitat, reduir el consum de carn, i pensar en l'entorn quan planifiquem les vacances, quan canviem d'electrodomèstics o de cotxe... tot en la mesura de les possibilitats de cadascú... molts d'aquests canvis petits, de fet, ens poden estalviar no només recursos, sinó diners.

Podem començar amb unes festes majors més verdes: evitem els embalatges d'un sol ús, separem la brossa i consumim productes locals (que són millors, no?). Però sobretot, festa major vol dir passar-s'ho bé, ballar, fer petar la xerrada amb veïns, família i amics, o sigui, fer poble.

Bona festa major!

Crèdits:

Portada: Natàlia Porqueres i Rosa. Fragment del seu quadre Serra Major.

Grup de redacció: Joan Ferran, Claustre Grau, Mike Holt, Sabí Peris, Joan de Salas, Susanne Schmelzer

Cot-laboració: Maria del Carme Roig

Maquetació i impressió: Arts Gràfiques Octavi S.A.

Edició: Ajuntament de La Morera de Montsant

Dipòsit legal: T-1137/2019

Continguts 2019

Pòrtic	3
Salutació	5
Editorial i continguts	6

El passat:

Els religiosos i els darrers dies d'Escaladei	9
Gent de la Morera de Montsant, segona meitat del segle XIX i començaments del segle XX	13
Joan Miró i el Priorat	23

L'entorn:

Doble protecció de qualitat lumínica i acústica	27
L'enigmàtica somereta de Montsant.	31
La fagina, el follet de la nit	39

Notícia de les associacions:

Candidatura en stan by, el procés continua	49
Priorat en persona. Com pedres vora els marges.	51

Programes de les Festes Majors

Calaix de sastre:

Mirades al Montsant, un llibre de Biel Roig	59
Ötzi, l'home de gel	63
Alimentació durant la primera infància, recomanacions generals	65
La Morera: simfonia de colors, harmonia de silencis	69
Humor i medicina.	71
Receptes	76
Vins recomanats	81

Persones:

Néts que parlen amb el avis:	
Ramon i Pancraç Peris, Marina i Serafina March	83
Entrevista a Remedios Piña, cuinera	88
Pares i mares que parlen dels fills	90
Morerencs i morerenques	96
En el record	98

Il·lustracions gràfiques de la nostra història

Col·laboracions econòmiques

Hotel
Balcó del Priorat
Restaurant

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

— *Celler* —
PASANAU

C/ La Bassa s/n - La Morera de Montsant
977827202 - cellerpasanau@gmail.com
www.cellerpasanau.com

  @cellerpasanau

Els religiosos i els darrers dies d'Escaladei

Des de l'assalt al monestir l'abril de 1835 –del qual en vaig parlar a l'anterior Llibret–, quan es materialitzaren d'alguna manera els temors que tenien els cartoixans des de feia temps, la inquietud dels monjos davant les notícies i les amenaces que anaven arribant, feia que la vida de la comunitat fos cada dia més difícil, tot i disposar des d'aleshores de la protecció permanent d'un piquet de guàrdia, format per sis homes armats, pertanyents a la milícia urbana de Porrera. El comportament dels milicians de Porrera va ser correcte, fins i tot durant els dies de l'exclaustració. Els monjos, però, temien ser assassinats.

Era tal la por, que dos monjos pocs dies abans de l'exclaustració fins van trencar per un moment la regla del silenci tot creuant algunes paraules sobre la situació per la qual passava la comunitat, i es diu que per aquesta falta el prior els va castigar severament.¹

Sembla que llavors ja havien rebut seriosos avisos, com ara quan, pocs dies abans de l'exclaustració, hi passà el regiment de Bailèn i el seu coronel aconsellà el prior que marxessin prenent tot el que tenien de valor.²

La por per la incertesa de la situació que hom vivia, finalment va prendre forma la nit del 22 al 23 de juliol a Reus, quan van assaltar els convents de Jesús (franciscans) i de Sant Joan (carmelitans) i assassinar els frares. La notícia va córrer i arreu va esverar els religiosos. A Escaladei la primera informació dels fets sembla que arribà el dia 24 per boca del mosso encarregat de portar el peix.

El mosso, en arribar al monestir, anà a trobar el prior que, en aquest moment, era a la cel·la del pare Bonaventura Morer, encara convalescent de la ferida per arma de foc que havia patit tres mesos abans.³ Cridat, en sortir de la cel·la el mosso li explicà els fets i com els convents de Reus estaven cremant. A més, al mateix dia, li arribaren algunes altres informacions, segons les quals la gent de la comarca s'estava concentrant a Torroja i encara un avís d'un dels comandants locals de la milícia urbana, dient que l'assalt al monestir era imminent.

De manera que en sortir de vespres, cap a les quatre de la tarda, el prior reuní la comunitat, els exposà la situació i va autoritzar tothom a marxar del monestir i refugiar-se on cregués convenient. Fa l'efecte que els vint-i-cinc pares i els quinze germans que aleshores formaven la comunitat cartoixana no van esperar que el prior ho repetís una altra vegada. Aquella mateixa tarda van sortir i es van dispersar, sense portar, es diu, cap altra cosa que l'hàbit, un breviari i el bàcul. Pel que fa al pare Morer, ferit, el van treure a llocs d'un animal i de moment el portaren a pernoctar en un lloc proper, al bosc. Va ser una sortida precipitada a causa de la tensió i la por que patien, no perquè en aquell primer moment, i encara per alguns dies, hi hagués el perill d'un assalt immediat, a l'estil dels esdevenuts a Reus.

La majoria dels monjos, uns divuit, de moment es refugiaren a Margalef i uns deu més a Cornudella, a la casa d'Antoni Rodés,⁴ mentre que el prior i uns pocs pares

1 BARRAQUER, Gaietà, *Las casas de religiosos en Cataluña*, p. 202.

2 BARRAQUER, Gaietà, *Los religiosos de Cataluña en 1835*, p. 256 i ss. En el present article segueixo bàsicament aquesta font.

3 Vegeu GORT, Ezequiel. «Entorn els darrers temps d'Escaladei» al *Llibret* de 2018, p. 7-11.

4 FRANQUET, Josep M. *Aportacions a la història de Cornudella*, Ms. inèdit, f. 117. Vegeu també, GORT, Ezequiel. *Història de la cartoixa d'Escaladei*, p. 418.

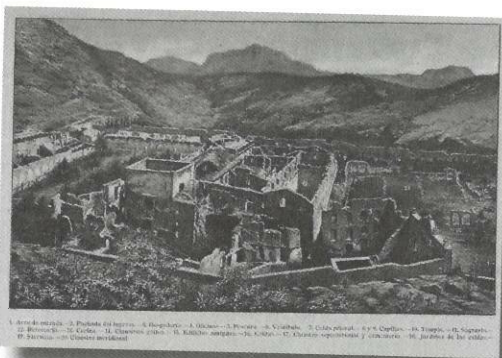


més es quedaren amagats per la rodalia del monestir esperant veure què passaria i, l'endemà, dia 25, en observar la quietud que regnava a la zona, el prior envià un criat al monestir i, en saber que no havia passat res, hi tornà amb els tres o quatre monjos que l'acompanyaven i amb el ferit, i van celebrar una missa a l'altar de la sala capitular. Va ser la darrera missa celebrada al monestir perquè, tot just acabada, i al crit d'«ara sí que ens vénen a degollar», els avisaren de la proximitat de la

gent que, suposadament, venia de Torroja. Llavors el prior i aquests pocs monjos, abandonaren de nou el monestir i es refugiaren uns dies a la Morera. En realitat era una nova falsa alarma i, l'endemà, en adonar-se que ningú encara no havia assaltat el monestir, tot i que les milícies el tenien rodejat, hi envià una persona de confiança a cercar diners per repartir entre els monjos per tal de cobrir les seves necessitats, i els avisà que tot i ser el monestir vigilat pels milicians, hi podien anar a recollir les seves coses i el que els convingués. Es diu que alguns dels monjos ho van fer, i sembla que sense gaires problemes, com mostra el cas de dom Jaume Marrugat, que es diu que va anar a cartoixa i, tot i trobar l'hostatgeria ocupada per gent armada, va poder retirar algunes coses, entre elles un calze i sis casulles. I de fet, més aviat fa l'efecte que, malgrat el temor dels cartoixans i les suposades amenaces, els prioratins no tenien la intenció d'assassinar cap religiós.⁵ El prior fins nomenà un apoderat perquè, en la seva absència, tingués cura del monestir i de les seves terres. Per aquest càrrec, el prior nomenà el metge de Poboleda i comandant de la milícia d'aquesta vila. Un nomenament que, davant els fets posteriors, no podia tenir cap tipus de vigència.

Pel que fa a la conreria, va passar el mateix que a la mongia, és a dir, que el monjo conrer, juntament amb el seu criat, el 24 marxà a pernoctar a Poboleda. L'endemà, al migdia, el conrer hi tornà. Hi trobà milicians de Porrera de guàrdia, i la casa tancada i intacta. Llavors s'hi devia quedar encara un parell de dies, perquè el 27 els milicians li exigiren que els retornés les armes que uns mesos abans hi havien deixat per la protecció de la conreria. Mentrestant, hi arribaren gent amb la intenció d'assaltar l'edifici i hi hagué la primera temptativa coneguda de robatori a càrrec d'una dona que va intentar prendre un bocí de bacallà, però que va ser aturada d'un cop de culata per un milicià. Veient la situació, el conrer va escapar a cavall,

⁵ Un exemple en aquest sentit, podria ser l'assalt que uns mesos abans patí la conreria, on es diu que els milicians hi penetraren amb la intenció d'assassinar tots els religiosos que hi trobessin i on després –segons l'opinió dels monjos per un miracle del Cel– canviaren d'opinió i no hi va prendre mal ningú.



1906. Cartoixa d'Scala Dei, la Morera de Montsant, el Priorat. Las casas de religiosos en Cataluña, Gaietà Barraquer.

disfressat, comptant amb l'ajut d'un criat seu i d'un milicià. Es diu que escapà passant entremig de la gent i que ningú li va obstaculitzar el pas.

La intenció del conrer amb el seu criat sembla que era fugir en direcció a Lleida i passar després a França, però els van aturar dos milicians de Porrera que els feren desviar cap a la seva vila, on es van hostatjar alguns dies i on es diu que van haver de presenciar el pas de persones carregades d'objectes robats del monestir. A més, va córrer la veu que cremarien la casa on s'amagava el prior, de manera que el monjo i el seu criat van fugir de nou, acompanyats de dos milicians fins a Poboleda, on, abans d'entrar-hi, per més seguretat, disfressaren el monjo de milicià. Des d'aquí, a la nit van poder contemplar la llum provinent de la crema del monestir. Després, com pretenia, marxà cap a França, via Lleida.

Pel que fa al què va passar al monestir, la notícia de la fugida dels monjos devia córrer aviat pels pobles de la rodalia i molta gent es va apressar a anar-hi per treure'n tot el que pogués. Amb tot, l'assalt al monestir no va ser immediat i fa l'efecte que van haver d'esperar que algú ho ordenés. Un testimoni coetani —de Porrera— diu al respecte el dia 29 de juliol:⁶

«a cartoixa ya y avia 5 o 6 dias que los frares no y eran y lo dit dia van donà orda per saquejà y robà tot lo del conven que va ser un estrago lo que-s va pendre. Lo mateix va sé a Porrera, a la casa dels delmes, que van pendre la olla y tot lo que y avia; y lo mateix dia van botà foch a cartuixa y u van cremà tot».

Evidentment, passà el mateix a la conreria i a altres possessions cartoixanes, com ara el Tancat o bé el mas de Sant Blai.

Un altre testimoni, el 3 d'agost, afirma que des del dia abans cremava Escaladei i que hi havia molta gent dedicant-se a espoliar el monestir:⁷ «lo més segur hera que cuasi tot lo Priorat anava a carregar allí, que diu semblava un vespè». En el saqueig també hi participaren molts milicians, i fins gent de fora de la comarca, tal com es diu, almenys, de quatre de Valls que haurien pres tantes monedes que no cabien a les bosses que portaven i que en perdien pel camí.

El foc devia durar alguns dies, perquè una carta datada el dia 8 d'agost encara parla del «humo de Escaladei».⁸

Però no tothom anava simplement a robar, també hi hagué qui va pretendre salvar el possible per traslladar-ho a les esglésies del Priorat. Un bon exemple pot ser el salvament del santerist que segons la tradició va parlar al pare Joan Fort: un grup de persones de diversos pobles el van treure de la seva capella i se l'emportaren —era una creu de quasi dos metres d'alçada—, però en arribar a la cruïlla dels camins que van a Poboleda, la Vilella i Torroja, tots el volien per a la seva església, de manera que es van barallar i es diu que fins i tot van treure les navalles. Finalment van guanyar els de Torroja i acabà a la capella del Santíssim de la seva església. Era una imatge que després va ser visitada i venerada per gent de tota la comarca.

Ezequiel Gort

⁶ Llibreta per asentar diferentes cosas per casa, de Batista Amorós de Porrera, p. 1.

⁷ ANGUERA, Pere. *Libro de varias cosas sucedidas en esta villa y algunos parages de Cataluña*, d'Antoni PONS, p. 155.

⁸ Ibídem, p. 157.



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

Gent de La Morera de Montsant, segona meitat del segle XIX i començament del segle XX

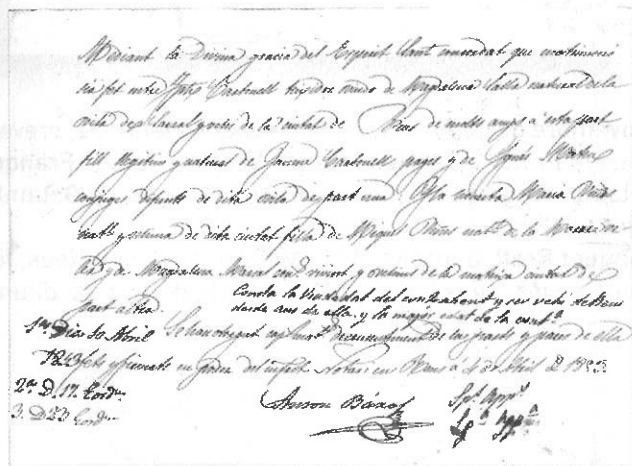


Continuant amb la indexació de la documentació del fons de la Comunitat de preveres de Reus que es troba a l'Arxiu Comarcal del Baix Camp, hem fet una recopilació de les amonestacions dels matrimonis, corresponents a diferents anys, enviades a la parròquia de Santa Maria de la Morera de Montsant. Aquestes havien de ser comunicades a tothom, a missa durant tres dies festius. Es podia reduir el temps, per contraure matrimoni i suprimir aquestes proclames, demanant una dispensa, o tres testimonis que provessin la solteria dels sol·licitants.

Com hem comentat en d'altres escrits anteriors, adjunts a aquesta documentació també trobem certificats de:

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

El dia **26 d'abril de 1853**, davant de mi **Josep Casas**, prevere i vicari contragueren matrimoni i reberen missa **Josep Carbonell Mateu** i **Maria Viñes Marsal**.

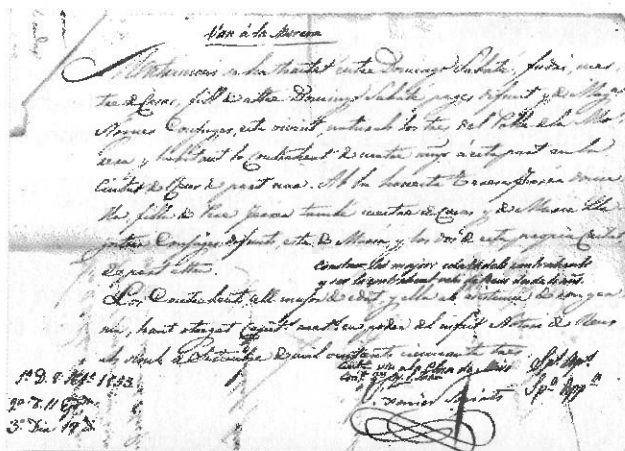


Josep Carbonell Mateu, teixidor, de Sarraí resident a Reus, vidu de **Magdalena Salla**, fill de **Jaume Carbonell**, pagès i **Àgnes Mateu**, difunts, de Sarraí.

Maria Viñes Marsal, de Reus, filla de **Miquel Viñes**, veler, de la Morera i **Magdalena Marsal**.

El dia **2 d'Octubre de 1853**, contragueren matrimoni davant de mi **Tomàs March**, prevere i vicari **Domingo Sabaté Nogués** i **Teresa Ferrer Llagostera**. **Domingo Sabaté Nogués**, fadrí, mestre de cases, de la Morera resident a Reus, fill de **Domingo Sabaté**, pagès, difunt i **Magdalena Nogués**, naturals de la Morera.

Teresa Ferrer Llagostera, donzella, de Reus, filla de **Pere Ferrer**, mestre de cases, de Reus i **Maria Llagostera**, de Marçà, difunts.
Foren testimonis **Francesc Sans**, prevere i **Mateu Serriols**.



Dia **5 de Novembre de 1854**, davant de mi **Joan Valentines**, prevere i vicari, contragueren matrimoni **Gabriel Gelambí Vergés** i **Teresa Franquet Brell**. **Gabriel Gelambí Vergés**, blanquer, de Reus, fill de **Josep Gelambí**, difunt i **Maria Verges**, de Reus.

Teresa Franquet Brell, donzella, de la Morera resident a Reus, filla de **Josep Franquet**, pagès, de la Morera i **Maria Brell**, de Torroja, difunts.

Dià 22 de maig de 1879, matrimoni entre **Ramon Grau Franquet** i **Maria Grau Franquet**.

Ramon Grau Franquet, pagès, de la Morera, fill de **Josep Grau** i **Rosa Franquet**, de la Morera.

Maria Grau Franquet, de la Morera, filla de **Joaquim Grau** i **Maria Franquet**, de la Morera.

Mediant la divina gràcia del Capítol Bení d'Alfarràs va-
ni si ha trobat entre parits de Ramon Grau y Fran-
quet, fill pagès, fill legítim y natural dels con-
juges Jauphy i Rosa, les lles naturals y rebent del
poble de la Morera; ab la honesta ellena Grau y
Franquet, soltera, filla legítima y natural dels con-
juges Joaquim i ellena, les lles també naturals
y rebent de la Morera.

L. Maria Rosa Pons Com Regente de la Corporal Eclesia de Santa
Maria de la Morera p[ar]te de la Morera

Certifico, que las amba mencionas han sido
publicados en esta parroquia en los dos festivos
al tiempo del oficio de la altar mayor, segun dis-
pone el R. D. y despues de pasado veinte y cuatro
horas no se ha descubierto impedimento, sino las
salidas que son lazo y cuatro grados de consanguí-
nidad, esto queriendo se dispensa, porque haia
algunos dias que se mantenian a la Coma situacion
las diligencias que se me mandaba practicar y me
dixeron que mandarian la p[re]sencia de la dispensa
al Sr. P[ar]te, y dispuesto que se asi, doy facultad a
dichos amos, porque una su matrimonio se a
Ramon y ellena Grau y Franquet.

Dià 9 d'abril de 1882, matrimoni entre **Josep Paradell Sabaté** i **Serafina Nolla Toda**.

Josep Paradell Sabaté, sabater, de la Morera resident a Reus, fill de **Francisc Paradell** i **Rosa Sabaté**, de Cabacés.

Serafina Nolla Toda, soltera, de Reus, filla de **Sebastià Nolla** i **Serafina Toda**, difunta, de Riudecanyes.

26a
apadria n.º 8

Matrimoni entre Joseph Paradell y
Sebastià solà ^{solista} natural de la Morera
vehi de Reus fill de Francisco y Rosa de
Caballero de part d'una
La honesta Serafina Solà y toda soltera
natural y veuiana de Reus, filla de Sebastia vi
viunt y Serafina difunta los dos de Morera
de part altre.

20a
La honesta
n.º 4.

1a Dia 5 Març 1882
2a Dia 12 Març 1882
3a Dia 19 Març 1882

Aquesta espla a coronar el dot d'una
primera y segona dot d'una

Dia 14 de juny de 1884, Domingo Gomis Grau, prevere de l'església de Santa Maria del poble de la Morera, certifico: que publicades les tres proclames en tres dies festius, examinats i aprovats de doctrina cristiana es tracta matrimoni de **Ramon Torné Vilà** i **Maria Porqueres Torné**.

Ramon Torné Vilà, pagès, de 39 any, de la Morera, vidu de **Teresa Fonte**, fill de **Josep Torné**, de Siurana i **Maria Vilà**, difunts.

Maria Porqueres Torné, de 22 anys, de la Morera, mestra d'instrucció primària, filla de **Francesc Porqueres** i **Magdalena Torné**.

mon se ha tractat entre Ramon Torné Vilà, vidu de
Teresa Fonte, pagès, natural y vehi de la present parro-
quia, fill legítim y natural dels conyuges difunts Josep
Torné, natural de Siurana, y Maria, natural de veuiana la dos
que foren de aquesta parroquia; y la honesta Maria
Porqueres Torné, soltera, mestra de instrucció primària,
filla legítima y natural dels conyuges viuentos Francis-
c y Magdalena, los dos naturals y veuians de aquesta
matèria parroquia.

Dia 24 de gener de 1886, matrimoni entre **Ramon Espasa Figueras** i **Francesca Alentorn Grau**.

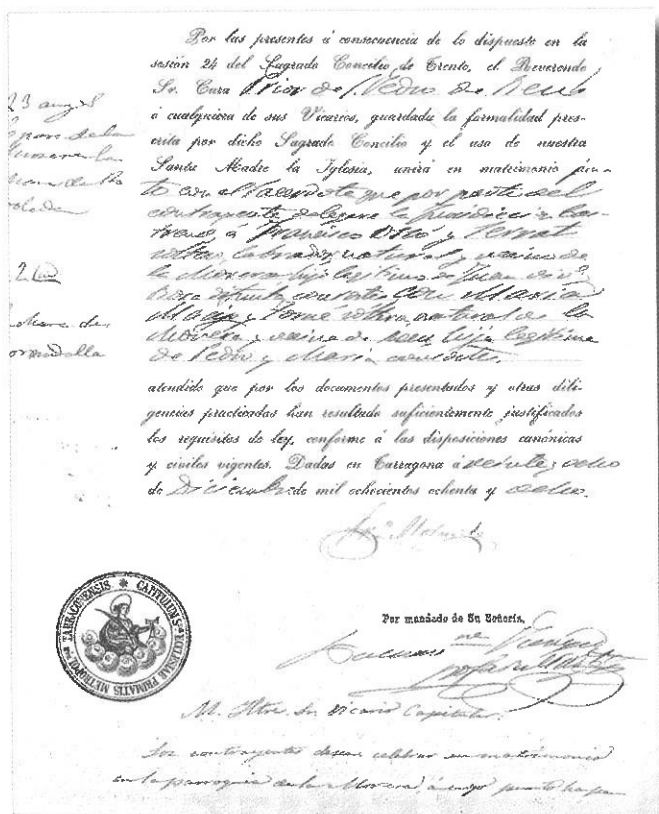
Ramon Espasa Figueras, empleat en el servei de ferrocarrils, d'Ulldemolins resident a Reus, fill de **Francesc Espasa** i **Maria Figueras**, d'Ulldemolins.

Francesca Alentorn Grau, soltera, de la Morera, filla de **Joan Alentorn** i **Teresa Grau**, de la Morera

Dia 28 de desembre de 1888, matrimoni entre Francesc Ossó Serrat i Maria Macip Torné.

Francesc Ossó Serrat, pagès, de la Morera, fill de **Joan Ossó**, difunt i **Rosa Serrat**, de la Morera.

Maria Macip Torné, de la Morera, resident a Reus, filla de **Pere Macip i Maria Torné**.



El dia 17 de setembre de 1902, trobem: "Matrimoni se ha tractat y mediant la Divina Gracia" de Josep Nogués Sabaté i Josepa Almenó Vives.

Josep Nogués Sabaté, solter, pagès natural del lloc de la Morera, resident a Reus, fill de **Josep Nogués**, difunt, de la Morera i **Maria Sabaté**, de la Vilella Baixa.

Josepa Almenó Vives, soltera, filla de **Joan Almenó**, difunt i **Maria Vives**, els dos naturals de la Morera.

AUTOSERVEI



Coaliment

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

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



AIMAR
FORN DE PA · PASTISSERIA

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

**FUSTERIA
RAUL
VIÑES
VERGE**

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

Ven a la Morera per la contrageu.

Matrimoni entre Josep Nogué y Gabat, celler, pages,
 natural de la Morera y Juli de Bessa, (22 anys) fill
 dels conyuges Josep difunt, de la Morera, y
 Maria, vídua de la Vil·la Laja, y rebina de Bessa
 (24 anys) Josep Almenar y Vives, rebina fill dels con-
 yuges Joan, difunt y Maria Vives, los dos na-
 turals y rebins de la Morera.

1^a Dia 7 de Setembre del 1902.
 2^a — 8 — — —
 3^a — 14 — — —

Presentes optes en comarca el doctor

Matrimoni celebrat el dia 26 d'agost de 1905, entre Antoni Vallverdú Pallejà i Dolors Vilà Ollé.

Antoni Vallverdú Pallejà, pagès, de 59 anys, de Poboleda resident a Reus, vidu de **Maria Alabart Segrià**, d'Ulldemolins, fill de **Sebastià Vallverdú i Maria Pallejà**, naturals de Poboleda, difunts.

Dolors Vilà Ollé, de 46 anys, de la Morera resident a Reus, vídua de **Josep Vilalta Domingo**, de Cornudella, filla de **Josep Vilà i Maria Ollé**, difunts, de la Morera.

Matrimoni entre Antoni Vallverdú y Pallejà, pages, natu-
 ral de Poboleda y vídua de Reus, vídua de Maria Alabart y Segrià
 contruents de Ulldemolins, fill dels conyuges difunts Sebastia y Maria, natu-
 rals de Poboleda. Als Dolors Vilà y Ollé, natural de la Morera
 de 46 anys y vídua de Reus, vídua de Josep Vilalta y Domingo de Cornu-
 della, filla de los conyuges difuntos Josep y Maria, naturals de
 la Morera.

Presentes optes en comarca el doctor

1^a Dia 6 d'Agost 1905
 2^a — 15 — — —
 3^a — 15 — — —

Esperem haver donat alguna informació més sobre els habitants de l'entanyable poble de la Morera de Montsant.

Pere Alegre Llaberia

Arxiu Comarcal del Baix Camp – Arxiu Municipal de Reus

David Garcia Arnavat
T. 606 312 453
elavitim@gmail.com

CERVESA
ARTESANA
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

Joan Miró i el Priorat

"Tota la meva obra és concebuda a Mont-roig, tot el que he fet a París és concebut a Mont-roig, mai pensant en París, que detesto".

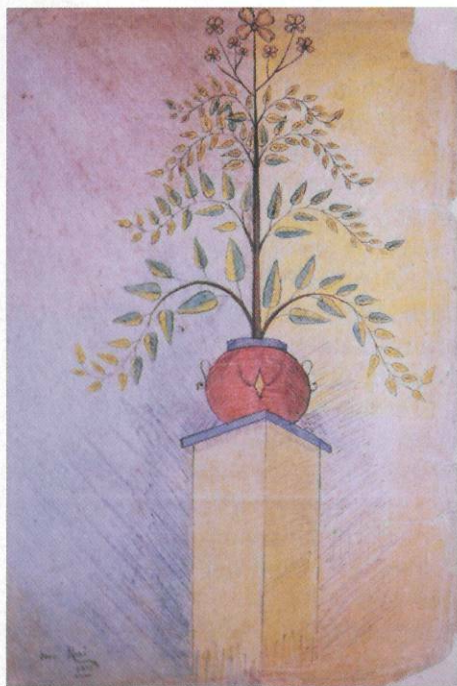
"Mont-roig m'infon un gran entusiasme i pinto com un foll"

"A Mont-roig el que em nodreix és la força. La força."

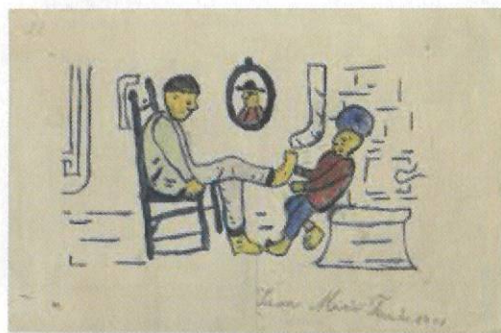
Aquestes manifestacions, en trobaríem més, deixen ben clar la compenetració i passió per aquesta població del Baix Camp que marcaria tota l'obra de Joan Miró. Una passió que no es limita a Mont-roig, s'estén més enllà traspassa la Serra de Colldejou i Llaberia i arriba fins al Priorat.

Joan Miró va néixer a Barcelona el 20 d'abril de 1893. Datats el 1901, trobem dibuixos seus corresponents als cursos fets amb el professor Civil (1900-1905) són: una tortuga de colors, un paraigua, un gerro de flors i una curiosa escena al pedicur que reflecteix un tema obsessiu que apareix a tota la seva obra: el peu.

El seu primer lligam amb la comarca que marcaria tota la seva



Gerro amb flors 1901



El pedicur 1901

vida va ser a Cornudella, on al carrer de la Creu 17 passaria, molt aviat els estius amb els avis paterns i on l'avi, Joan, era serraller. El 1907 es matricula a l'escola de Belles Arts de la Llotja de Barcelona.

Les estades estiuenques amb 14 anys al camp,

a Cornudella, són molt prolífiques. Generalment fa esbossos en blanc i negre o amb un petit detall de color. Trobem dibuixos bàsicament de Cornudella però també de Porrera, Albarca, Ulldemolins i Prades.

Dels esbossos catalogats de Cornudella, destaquem: "Carrer del poble" es tracta de la Plaça de la Vila on el detall de color el dedica a la teulada i xemeneia de la Fonda. De les poques coses que sabem de la infància de Joan Miró és que "es cruspia grans plats de escudella". Aquesta distinció devia ser un reconeixement a la bona cuina de l'establiment.

"Poble i església" es tracta de l'Església de Santa Maria perfectament reconeixible. Ermita de Sant Joan del Codolar.

Ermita de Sant Joan Petit.

De Porrera:

El Pont Vell i la plaça de la l'església de San Joan.

Ermita de Sant Antoni.

D'Albarca:

Poble i església.

D'Ulldemolins:

Ermita de Sant Antoni.

De Prades:

Carrer Poble.

Església Poble.



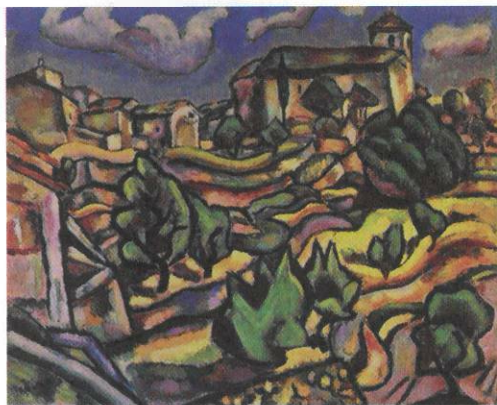
Cornudella. Carrer del poble 1906



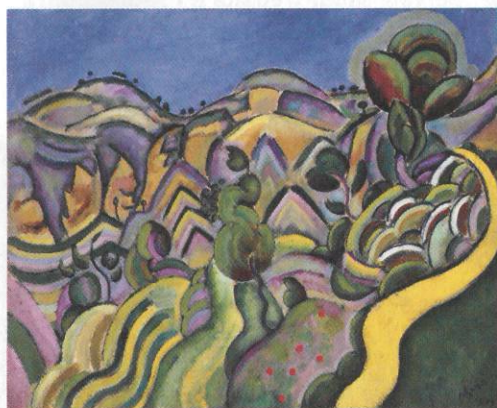
Cornudella. Poble i església 1906



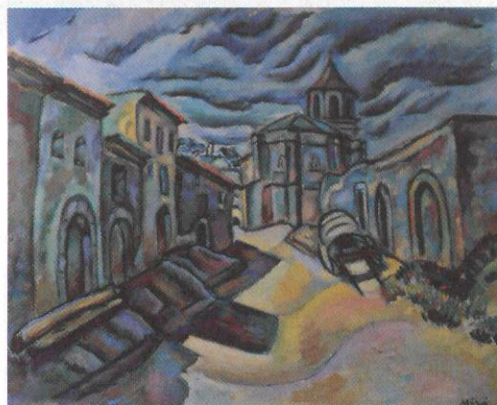
Cornudella. Ermita de Sant Joan del Codolar 1906



Siurana. L'església 1917



Siurana. El camí 1917



Prades. El carrer 1917

El 1910 la seva família compra al fill de l'india Antoni de Ferratges una finca a Mont-roig, el Mas que marcaria la història de l'art.

El mateix any Joan Miró obligat, pel seu pare, a treballar d'escrivent a la drogueria Dalmau, pateix una crisi nerviosa a la que segueix una febre tifoide. Els pares temen per la seva vida el porten a Mont-roig on es refà ràpidament i decideix, amb el consentiment de la família, dedicarse a la pintura.

Des de 1910 fins a 1957, excepte entre 1936 i 1940, Miró va fer del Mas el seu refugi estiuenç.

El 1912 Joan Miró s'inscriu a la l'Escola d'Art de Francesc Galí, escola antiacadèmica, amb un ensenyament artístic molt obert lluny del classicisme de la Llotja, i que marcaria el camí cap un període ple de color "fauvista".

El 1917 Joan es va desplaçar a Cornudella i va deixar importants obres, destacant "Siurana, el poble" i "Siurana, dones jugant a cartes".

Hi ha una interessant missiva l'agost de 1917, de Miró a Enric C. Ricart, company d'escola, que descriu la seva estada a



Siurana. La Maria 1917

Siurana i ja apunta trets de la seva personalitat.

El primitivisme d'aquella gent admirable, el meu treball intensíssim, i més que tot el meu recolliment espiritual, el viure jo un món fill del meu esperit i la meva ànima, allunyat com el Dant de la realitat (...) m'han reclòs dintre de mi, i a mida que m'he anat tornant un escèptic en tot el que m'envoltava, m'he anat acostumant més a Déu, als Arbres, i Muntanyes i a l'Amistat.

També i aprofitant un parèntesi del servei militar treballa a Prades.

L'abril de 2018 es va inaugurar Mas

Miró*. La obertura al públic dels diferents edificis, incloent el seu primer estudi, completament restaurat, té com objectiu completar el triangle fundació Joan Miró de Barcelona i fundació Pilar i Joan Miró de Mallorca.



Estudi restaurat al Mas Miró

Joan de Salas

Bibliografia

Catalogue Exposition Miró La Couleur de mes rêves. Grand Palais Paris 2018.

Dupin Jacques. Miró. Edicions Polígrafa 1993.

Giralt-Miracle Daniel. Joan Miró i el Camp de Tarragona. Columna 1994.

Malet Rosa Maria. Joan Miró. Ediciones Polígrafa 1983.

Massot Josep. Joan Miró. El Nen que parlava amb els arbres. Galaxia Gutenberg 2018.

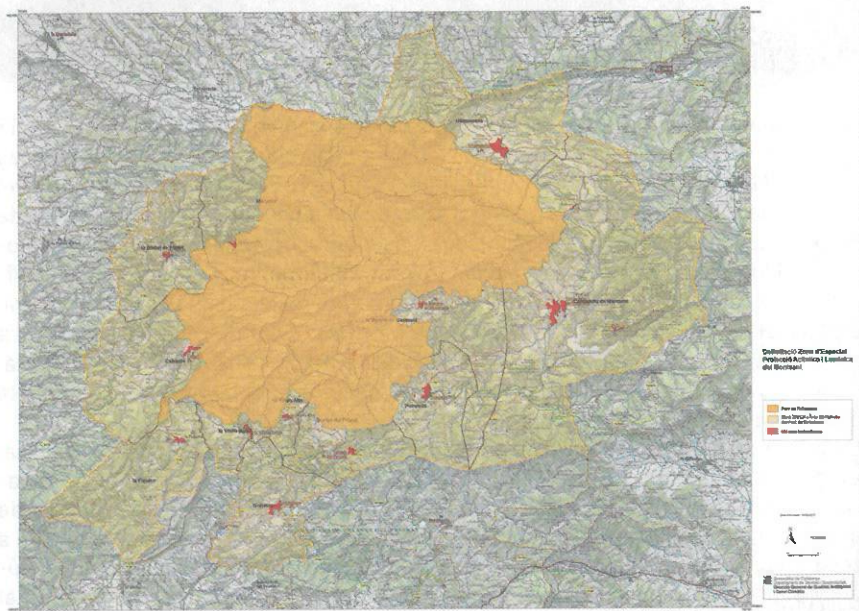
*www.masmiro.com

El Parc Natural de Montsant i els pobles del seu entorn esdevenen el primer espai català amb doble protecció de qualitat lumínica i acústica

En l'edició de l'any 2017 us explicàvem un exemple de gestió integrada al Parc Natural de Montsant referent a l'espiritualitat i la conservació de la qualitat acústica i lumínica. I us avançàvem que l'equip de gestió del Parc estava treballant conjuntament amb la Direcció General de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic del Departament de Territori i Sostenibilitat en un pla específic de mesures per garantir la conservació de la qualitat acústica i lumínica de la zona. Dos aspectes de la qualitat ambiental que es relacionen directament amb la preservació de la tranquil·litat. Aquest pla responia a la declaració del Parc Natural de Montsant i la seva àrea d'influència com a Zona d'Especial Protecció de la Qualitat Acústica (ZEPQA) i Punt de Referència lumínica.

La tranquil·litat i la foscor són valors ambientals intrínsecs del Parc als quals s'ha de donar valor i que tenen una gran potencialitat de ser aprofitats com a recurs de sensibilització ambiental i turístic.

A escala comarcal, la valorització i conservació del paisatge ha esdevingut una aposta de futur conjunta de tots els agents implicats en la planificació i ordenació del territori. Els valors paisatgístics i patrimonials de Montsant han estat mereixedors d'una menció especial tant en la Carta del Paisatge del Priorat, que promou el Consell Comarcal, com en la candidatura del Priorat a Patrimoni Mundial de la



UNESCO com a Paisatge cultural agrícola de muntanya mediterrània, que promou l'associació Prioritat.

Una línia estratègica del Parc Natural de Montsant ha estat treballar en favor del desenvolupament sostenible del territori i, els darrers anys, s'ha treballat amb l'objecte de prevenir la contaminació acústica i lumínica a l'Espai Natural Protegit del Parc Natural de Montsant i la seva àrea d'influència.



Doncs, després de més de dos anys treballant en aquest projecte, el passat 19 d'octubre el Conseller de Territori i Sostenibilitat, Damià Calvet, va lliurar a la seu del Parc Natural de la Serra de Montsant el certificat de zona tranquil·la i amb cel nocturn de qualitat al Parc Natural i a 12 municipis del seu entorn: La Bisbal de Falset, Cabacés, Cornudella de Montsant, La Figuera, Gratallops, Margalef, La Morera de Montsant, Poboleda, Torroja del Priorat, Ulldemolins, La Vilella Alta i La Vilella Baixa, tots al Priorat. El Conseller va signar les resolucions per declarar zona d'especial protecció de la qualitat acústica (ZEPQA) i punt de referència, pròxim a àrees de valor astronòmic o natural especial, el Parc i la seva àrea d'influència. Aquest és el primer cop a Catalunya que es declara la doble protecció contra la contaminació acústica i lumínica.

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

Concretament aquest objectiu general de la declaració d'aquestes zones de protecció esdevé múltiple i pretén:

- Detectar zones que mantenen unes condicions de sons naturals o de baixos nivells de soroll o bé de fosc natural.
- Delimitar-les i preservar-les amb una figura jurídica de protecció.
- Elaborar un pla d'actuacions que en permeti la conservació i, si escau, la millora del seu ambient acústic i lumínic.
- Senyalitzar i difondre l'existència d'aquestes zones i promoure'n el gaudi.
- Aprofitar aquestes zones com a elements de sensibilització i educació ambiental.

Pel que fa a la protecció lumínica, la figura del punt de referència ve establerta per la Llei 6/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenament per a la protecció del medi nocturn, i determina un indret singular amb un elevat valor astronòmic o natural el qual convé preservar contra la contaminació lumínica, motiu pel qual aquesta declaració permetrà protegir aquest valor en aquest espai. Actualment a Catalunya només existeix un altre punt de referència, l'Observatori Astronòmic del Montsec, amb la seva àrea d'influència.

Els punts de major qualitat de cel nocturn del Montsant donen com a resultat una fosc 40 vegades superior a la de zones urbanes com la de Tarragona, fet que permet veure milers d'estrelles i la Via Làctia a l'estiu amb total claredat. De fet, com vam anunciar a l'anterior edició, ja ho indicaven les conclusions dels primers treballs realitzats i s'ha confirmat en els treballs posteriors, que alguns indrets de Montsant tenen unes excel·lents condicions de cel fosc, que una vegada aplicats els programes de millora, podrien optar a les certificacions de qualitat del cel nocturn existents a nivell internacional. Recordem que la Declaració Mundial en Defensa del Cel Nocturn i el Dret a Observar les Estrelles de 2007, coneguda internacionalment com la Declaració de La Palma o Declaració Starlight avalada per la UNESCO, estableix entre els seus principis bàsics que el dret a un cel nocturn no contaminat que



Generalitat de Catalunya

Damià Calvet i Valera,
conseller de Territori i Sostenibilitat

Certifico

que el **Parc Natural de la Serra del Montsant** ha obtingut el distintiu de

Zona tranquil·la i amb cel nocturn de qualitat

d'acord amb les figures de protecció:

- Zona d'especial protecció de la qualitat acústica, segons l'article 7 de la Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica.
- Punt de referència, segons l'article 8 de la Llei 6/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenament per a la protecció del medi nocturn.

I, per tant, consti, signo aquest certificat.

Barcelona, 19 d'octubre de 2018

El conseller de Territori i Sostenibilitat

Validesa del certificat: 19/10/2023



permeti gaudir de la contemplació del firmament, ha de ser considerat com un dret inalienable de la Humanitat, equiparable a la resta dels drets ambientals, socials i culturals. I estableix que les reserves naturals que combinen valors excepcionals naturals o paisatgístics dependents de la qualitat del cel nocturn, estan cridats a integrar la protecció dels cels nets com un factor clau que reforça la seva funció de conservació de la naturalesa. Zones com la que hem comentat de la serra del Montsec ja gaudeixen d'aquesta certificació i el Parc Natural treballarà en aquesta línia per mirar d'aconseguir aquesta certificació.

Aquesta declaració comporta l'aprovació del Pla ZEPQA que permetrà crear noves oportunitats de desenvolupament local mitjançant la valorització de tota l'àrea contemplada en el Pla com a zona tranquil·la i de qualitat del cel nocturn. A partir d'ara, cal portar a la pràctica el pla d'actuacions, que comportarà una millora de l'enllumenat i l'augment d'activitats de sensibilització i educació ambiental i de foment del turisme sostenible.

Convé recordar des del punt de vista de la conservació del medi natural, que la contaminació lumínica pot tenir efectes adversos sobre la biodiversitat. Els patrons de comportament dels éssers vius com ara les seves hores d'activitat, de depredació, reproducció, pol·linització, hivernació, etc. estan condicionats als patrons d'il·luminació dia/nit i estacionals. Per això, no és d'estranyar que la ruptura d'aquests patrons naturals a causa de la implantació de fonts d'il·luminació artificials tingui conseqüències adverses sobre la biodiversitat en un ampli rang de grups, espècies i ecosistemes diferents.

S'han detectat afectacions sobre els patrons de reproducció, la relació predador-presa, l'orientació en les migracions, el creixement i desenvolupament, etc. de la fauna silvestre. La il·luminació artificial altera d'aquesta manera el comportament de molts animals i, com a conseqüència, s'altera l'equilibri intrapoblacional i inter-específic per la distorsió de les relacions tròfiques de l'ecosistema.

El projecte també és una oportunitat per captar un turisme sostenible interessat en la tranquil·litat, l'escolta de la natura i l'observació del firmament. Permet tenir una oferta complementària i no estacional als molts atractius turístics de la zona. A més, s'alinea perfectament amb l'adhesió a la Carta Europea del Turisme Sostenible i altres iniciatives que té en marxa la comarca.

També cal destacar que aquest projecte ha permès treballar de forma coordinada amb altres administracions, ja que si bé el Parc Natural de Montsant és qui ha impulsat el projecte i ha redactat el pla d'actuacions per a la zona de protecció, la Direcció General de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic n'ha fet la coordinació i ha realitzat la campanya de mesuraments per certificar les qualitats de tranquil·litat i foscor natural, amb la col·laboració del personal del Parc, del Departament de Meteorologia i Astronomia de la Universitat de Barcelona, i del Parc Astronòmic del Montsec. Al mateix temps, per elaborar i tramitar el projecte s'ha treballat conjuntament amb els Ajuntaments implicats i la Diputació de Tarragona, que ha donat suport tècnic en la millora de l'enllumenat i jurídic en la tramitació als municipis, i el Consell Comarcal del Priorat ha donat suport logístic.

David Iturria

Director del Parc Natural de Montsant

L'enigmàtica somereta de Montsant

De l'amplíssim repertori faunístic de La Morera, l'element més simbòlic és, sense cap mena de dubte, la somereta de Montsant, en l'actualitat coneguda pels científics com ***Lluciapomaresius panteli* (Navàs, 1899)**. Es tracta d'un insecte de l'ordre dels ortòpters (llagosts, someretes i grills) de dimensions respectables (2,5 a 3,5 cm de longitud) i una conspícua coloració dels teguments, llistats de blanc i negre. La seva importància rau en el fet que és un **endemisme d'àrea restringida**, és a dir, un organisme que viu exclusivament en una regió geogràfica molt petita (a Catalunya hi ha, a tot estirar, una quinzena d'espècies endèmiques tan localitzades). Tot i que fa més d'un segle que va ser descrita, la somereta de Montsant no ha començat a ser coneguda pel gran públic fins fa ben pocs anys i, encara avui, està pendent de ser inclosa a les llistes vermelles d'espècies amenaçades i protegides.

Descobriment i redescobriment de la somereta de Montsant

Es dona la circumstància que va ser un cabasserol, **Longinos Navàs**, qui va descobrir aquest insecte l'any 1897. Navàs va esdevenir, amb els anys, un científic de renom mundial: va descriure quasi 3000 espècies d'insectes noves per a la ciència i, justament, la somereta de Montsant va ser la primera d'aquesta llarga llista. La seva descripció formal es va publicar dos anys més tard a les *Actas de la Sociedad Española de Historia Natural*¹, on Navàs la va batejar amb el nom binomial de *Ephippiger panteli*. El mateix Navàs va visitar el Montsant quasi 30 anys després i no va poder retrobar-ne nous exemplars.²

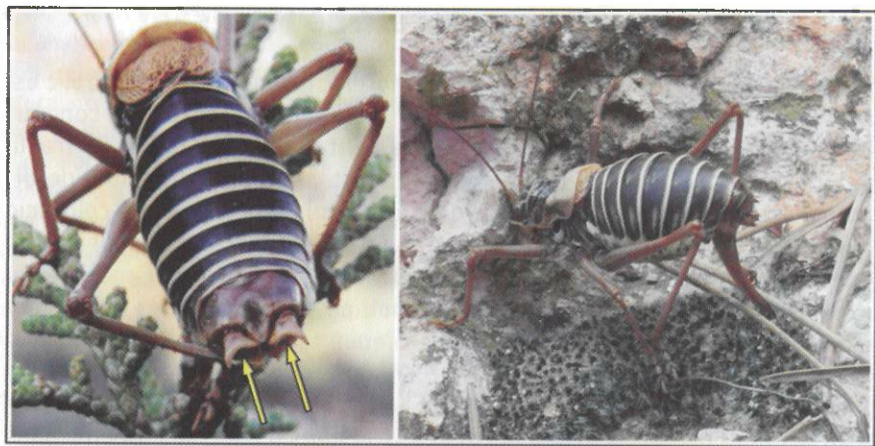
Així, des del seu descobriment va passar més d'un segle sense cap altra notícia sobre la somereta de Montsant, fet que va motivar que els autors del *Libro rojo de los ortópteros ibéricos*, publicat l'any 1985, la consideressin probablement extingida. Durant aquest llarg parèntesi, els entomòlegs van ubicar la somereta de Montsant dins d'un altre gènere, on encaixava millor per les característiques morfològiques dels espècimens dipositats per Navàs al *Museo Nacional de Ciencias Naturales*, i el seu nom científic va canviar-se a *Steropleurus panteli*.

No va ser fins el 28 d'agost de 2000 que l'entomòleg **Joan Barat** identificà la somereta prop de la Mare de Déu, troballa que va publicar-se quatre anys més tard com afegitó a un article on descrivia una nova espècie molt similar de les muntanyes del sud de Saragossa³. Barat, un dels màxims especialistes a nivell mundial, va publicar posteriorment una revisió on

1 NAVÀS, L. (1899). Una excursión al Montsant (provincia de Tarragona). *Actas Soc. Esp. Hist. Nat.* 28: 45-48, 76-80, 169-177.

2 NAVÀS, L. (1925). Mis excursiones del verano de 1925. *Brotéria (Zoológica)* 22: 131-140.

3 BARAT, J. (2004). Descripción de *Steropleurus eclipticus* sp. n. (Orthoptera: Tettigoniidae: Ephippigerinae) del Sistema Ibérico, Zaragoza (España). *Bol. Soc. Entomol. Aragonesa* 34: 1-7.



Esquerra: el tret més característic que serveix per diferenciar la somereta de Montsant de les espècies pròximes són els cercs del mascle (estructures de l'aparell genital de la part posterior del cos, fletxes). Dreta: femella utilitzant l'oviscapte per injectar els ous a l'interior d'un coixinet de molsa del gènere *Grimmia*.

s'aprofunda en les relacions taxonòmiques de la família de someretes a la qual pertany la de Montsant, i va descriure un nou gènere, *Lluciapomaresius* (en honor a l'entomòleg també català David Llucià-Pomares), on va quedar finalment inclosa⁴.

Què en sabem avui, de la somereta?

La meua relació personal amb la somereta va començar l'any 2009, quan vaig implicar-me en la redacció del Pla Especial de Conservació del Medi Natural i el Paisatge de la Serra de Montsant com a membre de **MN Consultors en Ciències de la Conservació**, l'empresa on exerceixo la meua activitat professional des d'aleshores. Vaig adonar-me de l'enorme importància científica d'aquest insecte, que va quedar inclòs en la llista d'elements faunístics d'especial interès en el Pla esmentat. Com a conseqüència, el Parc Natural va organitzar-ne la cerca de finals d'estiu de 2011, amb èxit, ja que van capturar-se'n diversos exemplars. La notícia, que els mitjans van divulgar l'11 d'octubre de 2011, va tenir una transcendència anormalment gran, tant entre la població local com a tot Catalunya. En poques hores, només el canal de notícies 324.cat va rebre diversos comunicats de pretesos "albiraments" de la somereta de Montsant a múltiples indrets de Catalunya. En tots els casos, però, es tractava de confusions amb espècies pròximes.

4 BARAT, J. [2012]. Revisión preliminar de los géneros de Ephippigerini Brunner von Wattenwyl, 1878 (Orthoptera: Tettigoniidae: Bradyporinae). *Bol. Soc. Entomol. Aragonesa* 50:1-71.



Aquesta és la primera imatge d'una somereta gairebé un segle després que el 1897 la descobrís Longinos Navàs. Mare de Déu de Montsant, 24/09/1994.

A tall d'anècdota haig de dir que, en realitat, hauria de situar la meua primera topada amb la somereta bastants anys abans. En ple procés de redacció del Pla Especial, vaig quedar-me glaçat quan, tot revisant fotografies de fauna en paper que tenia desades, vaig reconèixer la somereta en una d'elles: efectivament, havia fotografiat la somereta de Montsant a la Mare de Déu el 24 de setembre de 1994. Però en aquella època estava centrat en la flora de la muntanya i no vaig fer sinó desar la foto d'aquell estrany insecte amb pinta de grill en una capsja juntament amb altres imatges de fauna. MN Consultors en Ciències de la Conservació ha estat duent a terme projectes de recerca sobre la somereta de Montsant durant el quinquenni 2014-2018, amb la col·laboració i el

suport econòmic del Parc Natural i la Diputació de Tarragona, en els quals he tingut el gran plaer de participar. N'hem après moltes coses, però encara resten nombroses incògnites sobre la seva biologia i ecologia. La somereta habita paisatges oberts, típicament zones rocoses o pedregoses amb arbusts esparsos. En l'època de reproducció (entre setembre i novembre) és quan es fa més visible ja que mascles i femelles es concentren en petites àrees on pot haver-hi desenes d'individus que, durant les hores de sol, pugen a les savines (el seu arbust de preferència) i emeten uns cants molt curts i aguts, difícils de distingir dels d'altres espècies pròximes amb les que sovint comparteixen hàbitat (com la somereta mediterrània, *Parasteiropleurus perezii*).

Durant aquest període les someretes s'alimenten de matèries molt diverses: de la savina consumeixen els brots i els gàlbuls (les boletes mal anomenades fruits). Però hom també les ha vist menjant fulles de pi, bolets (potes de perdiu, camagroc, ...), excrements o cadàvers d'altres insectes. En captivitat consumeixen diversos tipus d'aliments (fruita, enciam, pernil dolç) i fins i tot individus morts de la seva espècie.

Les femelles gràvides introdueixen els ous a l'interior de coixinets de moltes que creixen en el rocam (sobretot del gènere *Grimmia*) amb l'ajut de l'oviscapte, un òrgan especialitzat en forma d'espasa. En general, la població declina a finals de novembre, però ocasionalment s'ha observat someretes fins al mes de gener. Encara no sabem si tots els individus acaben

FUSTERIAPINYOL RICARDPINYOL @#FUSTERIA_PINYOL
fusteriapinyol@gmail.com

FUSTERIA PINYOL

Mobles

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

Bar l'Únic

ENTREPANS / TAPES / CARN A LA BRASA



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

morint o si alguns són capaços de sobreviure fins a la temporada següent.

En tot cas, els ous romandran tot l'hivern dins de la molsa fins a la seva eclosió, cap al mes d'abril. Les nimfes -individus immadurs- són petites en els seus estadis inicials (uns pocs mm) i, al menys, passen per cinc mudes abans d'assolir la fase adulta, entrat l'estiu. Se sap molt poc dels hàbits de les nimfes en el medi natural. En captivitat s'alimenten, sobretot, de flors, encara que també poden mostrar-se necròfagues.



Nimfa de somereta alimentant-se de flors de graminia. Fotografia @Ferran Aguilar.

La somereta de Montsant... però no només

Un dels principals objectius de la nostra recerca va ser delimitar amb la millor precisió possible l'àrea de distribució de la somereta, que suposàvem petita i limitada al Montsant. Però l'any 2014 un agent rural va trobar un espècimen pràcticament idèntic a la somereta de Montsant als vessants de la Mola del Perelló, a la serra de Llaberia. Això ens va fer pensar que, tal vegada, s'estendria també a altres muntanyes properes al Montsant. Vam emprendre una sèrie de prospeccions que ens van portar, d'una banda, a fer una exploració intensiva del Montsant amb l'ajut de voluntaris i, de l'altra a prospectar hàbitats favorables des de les serres de Cardó-Boix fins a la serra de Comaverd, passant pels relleus de Tivissa i Vandellòs, Llaberia, la Figuera, la Llena i les Muntanyes de Prades.

I vam trobar individus que responien a la descripció de l'espècie en diversos punts d'aquestes muntanyes, sempre poblacions escasses i aïllades. De forma reiterada, la somereta de Montsant tendeix a viure a les zones elevades i cimerales de les muntanyes i això ens va fer pensar que, probablement, les poblacions que havíem trobat no tinguessin cap mena d'intercanvi genètic entre elles o que aquest fos molt ocasional. Per a tal finalitat vam fer l'anàlisi molecular d'un dels gens més utilitzats per estudiar el parentiu entre espècies properes d'insectes (*cox1*).

La comparació de les seqüències del gen *cox1* d'individus de les diferents poblacions mostrava poques diferències: 7 canvis com a màxim, en comparació dels 34-41 canvis d'aquestes poblacions respecte a la seqüència de l'espècie morfològicament més pròxima, *Lluciapomaresius ortegai*, que viu en àmplies zones del Sistema Ibèric i els Ports. L'anàlisi d'aquests resultats i de la distribució de les diverses variants del gen *cox1* a les diferents

- 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

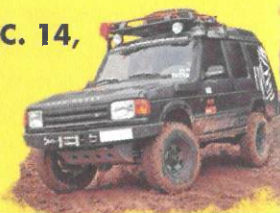


SAHARA 4X4

TOT EN ACCESSORIS I
TUNING PER EL 4X4

POL. IND.

LES SORTS PARC. 14,
ALFORJA



977 81 65 12

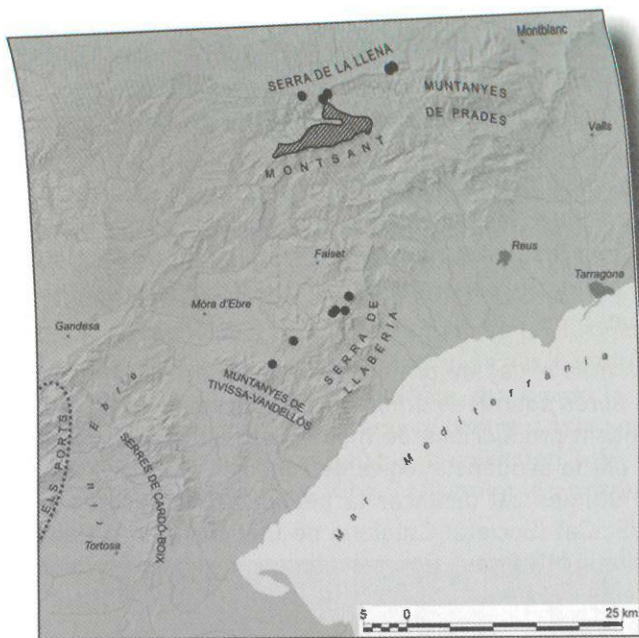
POL. IND. LES SORTS PARC. 14, 43365 ALFORJA
www.jordicars.com • taller@jordicars.com

648 85 72 27

www.sahara4x4.com
alforja@sahara4x4.com

LABADIA
agrobotiga

Plaça del Priorat, 6
619 316 289
agrobotigalabadia@gmail.com
La Morera de Montsant



Mapa de la distribució actualment coneguda de la somereta de Montsant. L'àrea ratllada indica l'extensió de la població del Montsant, mentre que els punts negres assenyalen les localitats dels massissos veïns on també s'ha pogut identificar. La línia discontinua al voltant dels Ports marca el límit de l'àrea de l'espècie més propera: *Lluciapomaresius ortegai*.

poblacions dibuixava un escenari compatible amb un aïllament genètic des de l'última glaciació. Així, tot i que ni les petites diferències morfològiques ni les genètiques permeten parlar d'espècies diferents, si que les poblacions podrien estar separant-se progressivament. Els resultats han estat recentment publicats en una revista internacional.⁵

Espècie vulnerable? Espècie protegida?

Tot i haver-se localitzat fora del Montsant, l'àrea de distribució de

la somereta segueix essent força reduïda. Com que es troba a altituds per damunt dels 600 m, l'extinció d'una de les poblacions pot fer molt difícil la recolonització de l'hàbitat per poblacions properes, al menys en les condicions climàtiques actuals, donada la baixa mobilitat de l'insecte. L'aplicació dels criteris de la UICN (Unió Internacional per la Conservació de la Natura) situen la somereta en la categoria de **"vulnerable"** (*endangered*). No es pot qualificar en perill d'extinció perquè la població del Montsant és prou abundant i no sembla encarar grans amenaces a curt termini. A mitjà i llarg termini, per contra, el canvi climàtic podria relegar la somereta a una zona habitable cada vegada més petita, ja que en l'actua-

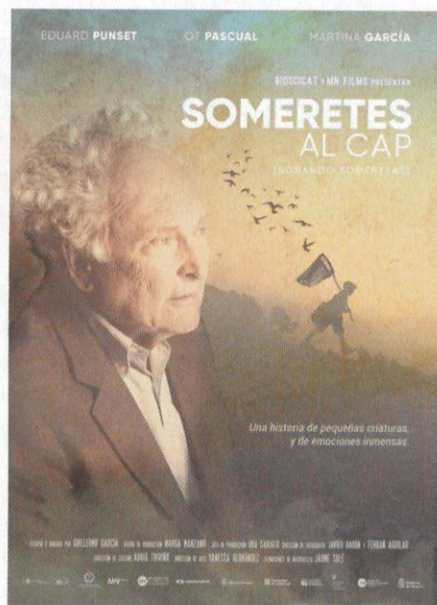
5 SOLÉ, J., ARNEDO, M. A., BARAT, J., ENGUÍDANOS, A., PUJADE-VILLAR, J., FRANCH, M., CADIACH, O., AGUILAR, F., GARCÍA, G. & PASCUAL R. (2018). Range, population structure and morphological characterization of the small range endemic bush-cricket *Lluciapomaresius panteli* (Orthoptera: Tettigoniidae: Bradyporinae). *Journal of Insect Conservation* 22: 659-674. <https://doi.org/10.1007/s10841-018-0092-6>.

Podeu consultar l'article original a <https://rdcu.be/8trt>

litat les poblacions ja assoleixen els cims de les muntanyes que habiten. Tot i tractar-se d'un endemisme d'àrea restringida i de ser l'espècie viva més emblemàtica del Montsant, **la somereta no gaudeix avui de cap protecció legal**, en gran part perquè fins fa pocs anys no era sinó un descobriment puntual oblidat entre la pols d'algunes biblioteques i museus. El Parc Natural disposa ja de totes les dades i tots els estudis necessaris per sol·licitar la seva inclusió a les llistes nacionals, estatals i internacionals d'espècies en règim de protecció. Esperem, doncs, que acabi fent les últimes passes burocràtiques.

Mentrestant, la manera més eficaç de protegir la somereta de Montsant es divulgar el que hem après sobre ella amb petites accions -com aquest mateix article- o mitjançant produccions de més envergadura, perquè el públic receptor transiti per la seqüència lògica de conèixer, estimar i respectar. Entre aquestes últimes cal destacar la pel·lícula **"Someretes al Cap"**, produïda per BioSciCat (Societat Catalana de Ciències per la Conservació de la Biodiversitat) i MN films⁶. Es tracta d'un nou concepte de documental que barreja ciència, realitat i ficció, on la història de la somereta i del seu descobridor es creuen amb la del divulgador científic **Eduard Punset**, que va passar la seva infantesa a la Vilella Baixa i va establir una particular relació amb els animals del seu entorn. La pel·lícula, encara en fase de producció, és també, doncs, un homenatge a Punset, recentment traspassat, i a la seva proposta de la **intel·ligència emocional** com a instrument per reivindicar la protecció dels nostres paisatges.

Roger Pascual i Garsaball



Pòster promocional de la pel·lícula
Someretes al Cap.

⁶ Podeu veure un tràiler de "Someretes al Cap" a <https://vimeo.com/238912081/d05baac595>

La fagina, el follet de la nit

La fagina *Martes foina* (Erxleben, 1758) és un carnívor no gaire gran, emparentat amb les mosteles i els teixons. Els mascles mesuren una mitjana de $44,6 \pm 2,1$ cm [cap + cos] i $24,6 \pm 1,4$ cm [cua], i les femelles fan una mitjana de $42,3 \pm 1,9$ cm [cap + cos] i $23,6 \pm 2$ cm [cua]. Pel que fa al pes el dels mascles adults és de $1,6 \pm 0,2$ kg, i de $1,2 \pm 0,2$ kg en el cas de les femelles adultes. La grandària dels exemplars de casa nostra mostra una lleugera reducció respecte a la dels exemplars de poblacions de latituds superiors. La dotació cromosòmica de la fagina és de 38 cromosomes.

La fagina és una espècie paleàrtica, que ocupa la major part de l'Europa central i meridional, i una franja al centre d'Àsia que inclou les terres altes de Turquia, Orient Mitjà, Caucas, Kazakhstan, Iran, nord del Tibet, Mongòlia, centre i sud-oest de Xina, i Myanmar. És present en tota la Península

Ibèrica amb una distribució fragmentada i una abundància irregular. A les illes Balears només es troba a Eivissa, on va ser introduïda en l'època bizantina. A Catalunya la fagina ocupa pràcticament tota la seva geografia, a excepció del Delta de l'Ebre i les grans ciutats, on és molt escassa o no ha estat observada.

Pel que fa a les altituds màximes que pot ocupar, els estudis realitzats al Pirineu indiquen que l'abun-



Fagina fotografiada dins d'un tronc d'arbre.

dància de la fagina en altitud disminueix a mesura que s'incrementa la de la marta (*Martes martes*). Així, a partir dels 1.600-1.800 m la fagina queda molt restringida pel que fa a l'hàbitat. No obstant això, es pot trobar la fagina novament en els ambients supraforestals, encara que principalment durant l'estiu. Així, se l'ha detectada en zones alpines, entre els 2.400 i 2.600 m. Fora del Pirineu es pot localitzar en tota mena d'altituds.

A Catalunya, pocs són els estudis realitzats sobre l'abundància de fagina. A la Serra de Montserrat el seu rastre va aparèixer en un 68,75% dels recorres-



Fagina enxampada traient el cap dins d'un corral.

guts ($n=41$), amb una mitjana de $0,95 \pm 0,6$ rastres/km (Barrull i Mate, 2006), aquests resultats són equiparables als obtinguts en altres indrets similars de la Península Ibèrica.

Hàbitat

Pel que fa referència als requeriments d'hàbitat, es pot assenyalar que la fagina és un carnívor generalista i molt adaptable. A la Península

Ibèrica, la fagina prefereix les pinedes de mitja muntanya (1200-1400 m), i els indrets amb baixa densitat humana. Però també ocupa les deveses de bosc mediterrani i els matollars. S'adapta particularment bé als ambients rupícoles i el seu hàbitat peninsular està molt menys lligat als ambients urbans. Al Pirineu, la fagina té preferència per fons de valls, prats, i boscos caducifolis o de coníferes. En aquesta mateixa àrea geogràfica, viu en simpatria amb la marta (*Martes martes*) i, aleshores, les espècies mostren una segregació de l'hàbitat: la fagina ocupa principalment els hàbitats desforestats (rocam, garriga, prats subalpins, prats de dall, conreus, bordes, masies o cases, preferentment abandonades), i la marta s'instal·la als boscos de coníferes; ambdues comparteixen els boscos de pi roig, de caducifolis i mixtes. S'acomoda bé als ambients muntanyosos i rupícoles del Prepirineu, la Serralada Transversal, i a diversos sistemes de muntanya mitjana de les Serralades Costaneres, ocupant tot tipus d'hàbitat (boscos de coníferes mediterrànies, alzinars, mosaics de bosc amb conreus de secà, etc.), preferint les zones amb rocam i cingles, i evitant els ambients més hígròfils de les grans zones humides.

Al Montsant, els hàbitats triats per la fagina són aquells que disposen d'una cobertura vegetal suficient; això es relaciona amb una bona defensa davant els atacs d'altres depredadors i amb la recerca d'aliment. Mostra un ús repartit entre l'hàbitat de rocam (47,84 %) i l'hàbitat forestal (44,3%). A casa nostra, en àrees sotmeses en el passat (abans del 2005) a control de depredadors no selectiu i moderat, la població de fagina, que vivia en simpatria amb la de guineu i de teixó, es va reduir. Després de cessar el control, un estudi (fet entre el setembre de 2008 i l'agost de 2011) va mostrar que la



La fagina ocupa tot tipus d'ambients al Montsant.

fagina es va recuperar en primera instància a les parcel·les amb predomini de bosc (98% el tercer any), i després a les parcel·les amb predomini de matorral (69% el segon any i 88% el tercer any) i de conreu (37% el segon any i 82% el tercer any). La recuperació més ràpida al bosc es va explicar per l'avantatge competitiu que li oferia aquest entorn. La capacitat grimpadora que la diferencia dels altres mesocarnívors li va permetre l'accés a recursos trò-

fics i a refugis no accessibles a les altres dues espècies. La notable recuperació de la fagina en tot tipus de parcel·les es va relacionar amb la pràctica consecució de l'equilibri ambiental de referència de les àrees sotmeses a control el tercer any.

Estructura d'edat

Existeix poca informació disponible sobre l'estructura d'edat de les poblacions de fagina. Amb una mostra de 359 femelles i 462 mascles, caçats, atropellats o víctimes de diverses patologies, es va realitzar un estudi al centre d'Europa sobre l'estructura d'edat poblacional. Tenint present que la mostra no era aleatòria, i que no es pot considerar completament representativa de la realitat, tanmateix es pot extreure informació important d'aquest conjunt de dades. L'esperança de vida de les fagines va ser força baixa en néixer (dos anys i mig), i el 61% dels exemplars tenia menys d'un any. L'esperança de vida dels mascles va ser lleugerament superior a la de les femelles. La longevitat màxima observada va ser de 13 anys. Hi ha molta variació en funció dels llocs i de les densitats de població; de mitjana, les poblacions centreeuropees estarien formades per un 59% de joves de menys d'un any, un 27,6% d'animals d'un a dos anys, i un 13,4% d'adults de més de dos anys. En captivitat, la fagina pot arribar fins a 15 anys de vida. La informació precisa sobre l'estructura d'edat a Catalunya és escassa. Les poblacions de fagina estudiades van mostrar una àmplia proporció

d'exemplars de les classes de 0 a 2 anys, amb una edat màxima de 5 anys en ambdós sexes, molt inferior als 13 anys registrats en poblacions del centre d'Europa. La edat mitjana dels mascles va ser de 1,7 anys, i de 1,5 anys per a les femelles. Aquesta reduïda presència d'exemplars adults es va relacionar amb una elevada taxa de mortalitat, possiblement deguda a la persecució directa.

Pel que fa a la proporció de sexes, per al total de 116 animals analitzats, va mantenir un valor que no difereix significativament de la proporció 1:1, i que és similar al de la resta de poblacions de mustèlids considerats solitaris, és a dir no socials. Al llarg de l'any, es va observar que a l'hivern la proporció de sexes va ser clarament favorable a les femelles (0,5:1), mentre que la resta de l'any van ser majoritaris els mascles, havent un màxim a la primavera (3:1). En el cas dels mascles, això s'explicaria per una major possibilitat de capturar preses degut al fet de tenir un domini vital més gran i un major grau de mobilitat. En el cas de les femelles, l'atenció als cadells durant l'etapa de desenvolupament d'aquests i la concentració de la seva activitat en els llocs de cria, farien que fos menor la seva presència al llarg del rang del domini vital.

Reproducció

La fagina presenta implantació diferida dels embrions uns mesos després dels aparellaments.

Aquesta característica permet un control del creixement de la població en funció dels recursos hivernals, i, per tant, de la condició física de les femelles. Al Montsant, les còpules es produeixen a l'estiu, entre els mesos de juny i agost. En la majoria de les femelles prenyades, els embrions viables s'implanten a l'úter el mes de febrer, tot i que s'han trobat indicis que algunes poden iniciar la gestació veritable entre finals de desembre i el principi de gener, avançant així una mica el cicle. Aleshores es desenvolupen a l'interior de l'úter al llarg de dos mesos aproximadament. S'han detectat ventrades que oscil·len entre 2 i 4 cadells, a l'inici de la primavera, en-



Les zones amb molt de pedregar són les preferides per la fagina.



Fagina descansant després d'un bon àpat.

tre abril i maig. S'han trobat petits nascuts en forats o esquerdes entre roques, en soques, o en soques borades, i, més rarament, en edificacions. Els cadells obren els ulls als 35 dies i són deslletats al voltant dels 2-3 mesos d'edat. Quan assoleixen els 3-4 mesos, els cadells i la mare canvien sovint de cau; aleshores les cries ja segueixen la mare pels territoris

de caça. Quan tenen entre 7 i 8 mesos les joves fagines poden capturar preses elles soles. A partir d'aquest moment ja són capaces d'abandonar el territori matern.

Les fagines solen dipositar els seus excrements sobre llocs elevats (roques, pedres, troncs, branques, murs i mates), sense una regularitat ni una territorialitat tan marcada com la d'altres carnívors. És possible trobar femtes totalment aïllades o en latrines, en els senders del seu espai vital o relacionades amb la lloriguera.

Paràsits i depredadors

Es disposa de poques dades sobre malalties infeccioses i parasitàries que afectin la fagina. Pel que fa referència a malalties víriques, s'han detectat anticossos de parvovirus caní, anticossos del virus del Nil Occidental, i virus del brom. També s'han trobat fagines amb la malaltia de la paratuberculosi produïda pel bacteri *Mycobacterium avium*. Respecte als protozoos, s'han aïllat anticossos de *Toxoplasma gondii*, *Neospora caninum*, *Leishmania infantum* i *Giardia duodenalis*. Pel que fa a l'helmitofauna que parasita la fagina s'han trobat coccidis (*Balantidium coli*, *Isospora rivolta*), cestodes (*Taenia tenuicollis*) i nematodes (*Aonchotheca putorii*, *Crenosoma petrowi*, *Eucoleus aerophilus*, *Filaria martis*, *Filaroides martis*, *Mastophorus muris*, *Molineus patens*, *Pearsonema plica*, *Strongyloides stercoralis*, *Toxocara cati*). També són parasitades per puces com *Chaetopsylla trichosa*, *C. marina*, *Ctenocephalides felis felis*, *Nosopsyllus fasciatus*, i *Paraceras melis melis*, i per àcars com *Ixodes ricinus*, *I. hexagonus*, o *Haemaphysalis punctata*.



La fagina és un animal d'hàbits nocturns.

La fagina té pocs enemics naturals. La guineu, el gat fer, el linx, l'àliga reial i el gran duc poden depredar sobre ella. Els gossos, assilvestrats o no, maten regularment fagines.

Ecologia tròfica

La dieta de la fagina ha estat un dels aspectes d'aquesta espècie més ben estudiat i l'han mostrada com una

espècie eurífaga que s'alimenta d'una àmplia gamma de recursos.

A la Serra de Montsant, durant els anys 2005 a 2007, es van analitzar un total de 227 excrements de fagina (primavera $n=54$, estiu $n=44$, tardor $n=73$ i hivern $n=56$), i es van trobar 42 espècies-presa diferents (1.733 ítems-presa). La dieta principal va estar constituïda per matèria vegetal (81,02%) i petits invertebrats (14,02%). En termes de biomassa, els fruits i les llavors van aportar el 54,71% de la biomassa consumida i els invertebrats el 6,89%. Les aus van ser el segon grup més aprofitat (17,91%), encara que la seva presència en els excrements va ser escassa (1,15%). Els micromamífers (11,81%), els conills (6,35%), i els amfibis i rèptils (4,83%), van ser les darreres categories tròfiques en aportació de biomassa. La ingesta de matèria vegetal va presentar diferències per estacions de l'any. Durant la primavera va predominar la presència de fruits amb polpa voluminosa (pommes), i a l'estiu la fruita conreada (prunes, cireres i figues). Durant aquesta època, els fruits són particularment explotats perquè són abundants i fàcilment accessibles. La presència d'aus en els excrements va ser similar al llarg de tot l'any, però amb una aparició més elevada a l'hivern (44,98%); cal destacar la baixa aparició de restes d'ous (0,44%). No es van observar diferències estacionals en la composició i la biomassa de micromamífers en la dieta. Les restes d'amfibis i rèptils només van aparèixer en els excrements a la primavera i a l'estiu, no arribant al 5% de l'aportació de biomassa. L'aparició d'invertebrats a la dieta va ser força alta (50,22%), però la seva aportació a la biomassa total consumida és baixa (6,98%). Es van observar diferències en la seva presència al llarg de les estacions de l'any, sent consumits preferentment a la primavera (70,47%) i a l'estiu (52,27%). El recurs

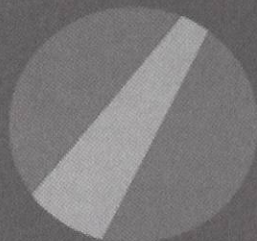


Rambla la Cartoixa, 9
43379 – Scala Dei (Priorat)
herbarium.scaladei@gmail.com
www.herbarium-scaladei.com

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...

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**
info@vilamaq.com



VILÀ

tròfic carronya/brossa va ser consumit ocasionalment, però es van trobar diferències entre estacions. A la primavera (25,92%) la seva presència va ser molt més abundant respecte a la tardor (13,70%) i a l'hivern (12,50%). Així doncs, la fagina presenta una clara estratègia d'aprofitament de l'aliment en funció de la seva disponibilitat i de la facilitat de captura. La composició de la dieta mostra variabilitat segons la localització geogràfica on viu, el tipus d'ecosistemes on estan localitzats els territoris, l'estació de l'any, i la presència d'altres espècies d'hàbits similars. No obstant això, la part d'origen animal en la dieta és notable, si es té en compte la quantitat de biomassa que constitueixen les preses animals. Però els fruits semblen ser una de les categories de presa que, en algunes èpoques de l'any, pot arribar a formar la part més important de la seva alimentació.

Comportament

Dins del marc geogràfic de Catalunya, les densitats de població calculades per a la fagina van ser de 0,7 individus/km², i els espais vitals foren de 96 Ha (rang: 19 – 224 Ha). Els llocs de descans més utilitzats es van trobar entre blocs de roques amb més o menys cobertura vegetal (36,5%), al terra en el marge dels torrents amb abundant vegetació (24,3%), o en el fons dels barrancs (23,5%).

La fagina és una espècie principalment nocturna, encara que també pot ser activa durant els crepuscles i, principalment a l'estiu, fins i tot durant el dia. A la Serra de Montsant, la fagina va estar activa entre les 17:00 i les 10:00 h, concentrant el 91% de la seva activitat entre les 19:00 i les 6:00 h (Coordenades de Temps Universal, UTC). Va mostrar una activitat continua i unimodal a la tardor i l'hivern. A la resta de les estacions va presentar un desplaçament en la intensitat de l'activitat, reduint-la entre la 1:00 i les 3:00 h a la primavera, i entre les 23:00 i 24:00 h a l'estiu. Així doncs, durant la tardor i l'hivern, quan les nits tenen més hores de fosc, l'activitat es concentra a la posta del sol i a l'alba. Durant la primavera i l'estiu, quan les nits són curtes, inicien la seva activitat en hores anteriors al vespre i poden perllongar-la fins a algunes hores després de l'albada. Els patrons d'activitat poden variar d'un lloc a un altre, a causa de diferències en les condicions ambientals, de la diferent disponibilitat de recursos, i en funció del sexe i de l'edat.

Relacions amb altres espècies

En el medi subalpí del Pirineu, la fagina i la marta mostren una segregació espacial entre ambdues. La fagina pateix el desplaçament per part de la marta cap a medis subòptims on les possibilitats de supervivència són inferiors. A les zones on viu la marta, la fagina tendeix a utilitzar zones amb menor cobertura vegetal, i, en els casos en què ocupava boscos, aquests eren els més termòfils (orientació sud) o els de transició cap als medioeuropeus. Els resultats obtinguts van demostrar una baixíssima convivència

entre les dues espècies per desaparició de la fagina. L'efecte és invers en altituds inferiors on la marta no ocupa els ambients mediterranis.

Al Montsant, la fagina pot conviure en simpatria amb la geneta. Són moltes les similituds pel que fa al comportament espacial i ecològic d'ambdues espècies. Diferents estudis van mostrar una certa segregació, encara que no relacionada especialment amb cap tipus d'hàbitat. Les zones emprades per les fagines van ser menys utilitzades per les genetes i viceversa, sense que en realitat aquesta segregació es correspongui amb canvis notables en l'hàbitat. D'altra banda, zones concretes de reduïdes dimensions de qualitat ambiental elevada, van ser molt emprades per les dues espècies. Aquesta coexistència es va relacionar amb algun tipus de barrera etològica com ara la defensa activa del territori enfront de l'altra espècie o l'establiment de senyals odoríferes de comprensió recíproca, o bé perquè la disponibilitat i l'accés als recursos fos alta.

La coexistència de la fagina amb el teixó i la guineu han estat estudiades a la Serra de Montsant, mitjançant l'ús de càmeres trampa i l'anàlisi d'excrements. Les tres espècies, pel que fa referència a la seva alimentació, van compartir els recursos tròfics disponibles i el seu patró d'alimentació va mostrar una gran estabilitat en el temps. La convergència en la dieta es va donar quan els recursos van ser abundants i la divergència quan aquests es reduïren. Les tres espècies es van mostrar bàsicament nocturnes i crepusculars, amb una activitat contínua en una àmplia franja horària. La segregació es va trobar en el patró d'activitat. La fagina va eludir la interacció amb el teixó i la guineu. La utilització diferent de l'espai i del temps són mecanismes que les espècies gremials poden utilitzar per evitar o reduir la competència per interferència i, en conseqüència, afavorir la coexistència.

Relació amb els humans

A casa nostra, no sembla que la fagina pateixi cap amenaça important. Cessat el negoci de la pell, els atropellaments poden ser un problema a escala local. La pèrdua i l'alteració de la qualitat dels hàbitats és una possible amenaça que pot afectar l'espècie en un futur; la construcció d'infraestructures viàries pot limitar la seva expansió. L'ús de verí, la caça furtiva i els mètodes de control no selectius poden posar en perill, localment, algunes poblacions. La espècie actualment no és considerada com a perjudicial pels col·lectius d'agricultors, ramaders i caçadors. La categoria global IUCN (2015) és de Preocupació Menor (LC), atesa la seva àmplia distribució, les seves grans poblacions, i la seva presència en nombroses àrees protegides.

Autors textos i fotos
Joan Barrull i Isabel Mate
Biòlegs

Candidatura en stan by, el procés continua

El Ministeri de Educació, Cultura y Deporte, organisme que té la competència per decidir en la tramitació de les candidatures a Patrimoni Mundial, ha optat per retirar, de manera estratègica, la candidatura Priorat-Montsant-Siurana a Patrimoni Mundial de la UNESCO, amb la qual cosa la candidatura prioratina no serà examinada en la propera sessió del Comitè del Patrimoni Mundial, que ha de celebrar-se a Bakú (Azerbaidjan) la primera quinzena de juliol. Tant la Generalitat com els impulsors prioratins de la candidatura comparteixen aquesta decisió estratègica del ministeri, que cal emmarcar en la normalitat d'aquesta mena de processos i que no representa, en cap cas, cap mena de renúncia a una futura inscripció d'aquest paisatge cultural.

La decisió del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte arriba poc després que l'informe d'avaluació d'ICOMOS hagi desaconsellat la inscripció del paisatge prioratí en la llista del Patrimoni Mundial. ICOMOS és l'organització internacional consultiva de la UNESCO que s'encarrega d'avaluar les candidatures, mentre que és en els Estats en qui recau la competència de decidir en termes de candidatures de Patrimoni Mundial i dels moviments més convenients que cal adoptar en cada una de les fases del procés complex de presentació de candidatures. En el cas del Priorat, la decisió s'ha consensuat amb la Generalitat de Catalunya (direcció general de Patrimoni) i els impulsors locals.

La retirada estratègica d'una candidatura - quan ICOMOS no n'aconsella la seva inscripció - amb la idea de tornar a presentar-la més endavant, és una opció freqüent en els processos d'inscripció en la llista de Patrimoni Mundial. Són diverses i ben conegudes les candidatures que han estat retirades i que, al cap dels anys, han acabat obtenint el reconeixement després d'haver tornat a contrastar amb ICOMOS aquells aspectes que havien estat posats en qüestió en l'informe d'avaluació. Sense anar més lluny, aquest any, de la quarantena de candidatures que han seguit el procés d'avaluació com la nostra, sis candidatures dels Estats d'Itàlia, Romania, Turquia, Emirats Àrabs Units i Aràbia Saudita, han estat ja retirades, fins ara, abans de la propera sessió del Comitè de Bakú.

En el cas de la candidatura Priorat-Montsant-Siurana, l'informe d'ICOMOS desaconsella la seva inscripció en considerar que no queda prou demostrat el seu "Valor Universal Excepcional", que és un dels factors determinants per a poder ser inscrit. D'altra banda, ICOMOS no atorga, en aquest moment, un possible espai en la Llista del Patrimoni Mundial a la tipologia de paisatges culturals que representa la candidatura prioratina. Tot i això, l'informe d'avaluació reconeix la representativitat de Priorat-Montsant-Siurana com a paisatge mediterrani de policultiu, d'interior i de muntanya

mitjana. Alhora, l'informe remarca l'alt nivell i el rigor de la candidatura i del seu dossier.

Davant aquest fet, els impulsors de la candidatura (integrats en la Comissió del Paisatge i la Sostenibilitat del Priorat, en la qual hi ha representada la societat civil a través de l'associació Prioritat, el Consell Comarcal, la Diputació de Tarragona i diverses conselleries del govern de la Generalitat) comparteixen la decisió ministerial, i seguiran treballant per demostrar a l'ICOMOS de la idoneïtat de la candidatura, que representa una tipologia de paisatge que mereix ser inscrit a la llista del Patrimoni Mundial.

Els representants prioratins també entenen que aquesta retirada estratègica de la candidatura representa una bona oportunitat per seguir avançant en el desplegament del Sistema de Gestió i en la definició dels òrgans i mecanismes que poden encaixar en projectes d'àmbit nacional que són transcendents per al futur dels paisatges rurals, com és la Llei d'espais agraris i el reconeixement en l'ordenament català de la figura de "Paisatge cultural". Cal tenir en compte que, de cara a una futura inscripció, la UNESCO valora cada cop més el rigor i la fiabilitat en el desplegament dels compromisos adquirits en els sistemes de gestió i en els marcs jurídics de protecció que les candidatures incorporen amb l'objectiu de garantir la continuïtat i pervivència dels valors culturals que acrediten.

Finalment, i com s'ha dit des de l'inici del procés i insistit reiteradament, els representants prioratins valoren molt positivament el procés que aquest projecte ha engegat i que suposa una tasca continuada de reflexió i creixement –en paral·lel al procés de redacció i d'implicació al voltant de la candidatura– i que a dia d'avui ja ha permès formular un model de desenvolupament rural que té sentit i futur.

És ben sabut, que la candidatura s'ha plantejat en tot moment com a objectiu instrumental, i no pas finalista, és a dir, com una eina d'utilitat per a conèixer els valors del propi territori, a partir dels quals, fixar un model propi de desenvolupament territorial i desplegar-lo amb criteris que es fonamenten en aquests valors i en recursos endògens.

Conscients que aquesta opció estratègica no altera en absolut la nostra convicció ni la nostra voluntat, des de la comarca del Priorat se segueix apostant per la candidatura, i es demana la continuïtat en la implicació de la societat civil, les administracions locals, la Diputació i la Generalitat per seguir treballant amb la plena confiança d'una futura inscripció a la Llista del Patrimoni Mundial del paisatge cultural agrícola Priorat-Montsant-Siurana.

**Priorat
Montsant
Siurana**

Paisatge cultural
agrícola de muntanya
mediterrània
Candidatura a
Patrimoni Mundial

Priorat en Persona. Arts Visuals

Priorat en Persona. Arts Visuals és una proposta de l'associació Comissariat dins del programa Addend, i s'inicia l'any 2018 tenint com a model de referència el programa Priorat en Persona del Centre Quim Soler, la Literatura i el Vi (<http://www.prioratenpersona.cat/>), que es va iniciar la tardor del 2009, i que compta amb el seu vistiplau.

Comissariat convida al Priorat un seguit d'artistes, creadors i agents culturals —o col·lectius— de diferents disciplines i els posa en contacte amb un seguit de professionals (adalils) de diversos àmbits de la comarca per desenvolupar unes jornades de treball amb l'objectiu que comparteixin els seus coneixements i les seves experiències. Cada trobada es du a terme en grups de dos persones —o col·lectius—, un de fora i un del Priorat, triats d'acord amb les seves afinitats, els seus interessos o els seus objectius. En cas que es cregui convenient, per complementar la informació als creadors, els adalils poden ser més d'un per encontre.

PRIORAT E N PERSONA ARTSVISUALS

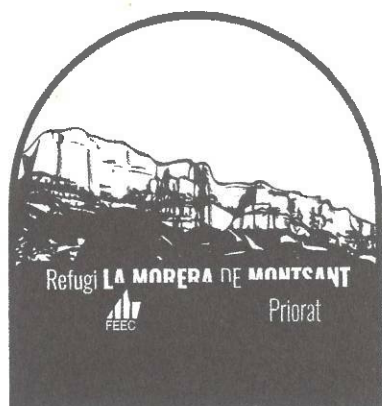
Aquesta immersió té com a finalitat l'apropament d'artistes i creadors multidisciplinaris al Priorat per copsar-ne la realitat i que aquest fet incentivi nous treballs que aportin quelcom important tant als participants de fora com als vinculats al Priorat.

L'objectiu d'aquesta interrelació ha de ser el producte —material o intangible— resultant de la connexió i les aportacions entre les dues parts implicades, siguin individuals o col·lectius, i es concreta específicament en cada cas, ja sigui en la producció dialògica de coneixement o en dinàmiques de recerca, desenvolupament i innovació (R+D+I). També es pretén facilitar la seva difusió, la seva absorció i el seu ús. És a dir, compartir i produir coneixements i, si escau, produir una nova proposta sorgida d'aquesta trobada.

Per a la comarca en què pretén incidir, les propostes derivades d'aquest programa d'hibridació entre les arts, la recerca, la innovació i la societat han de servir de catalitzadors, motors i acceleradors d'un creixement intel·ligent, sostenible i inclusiu.

REFUGI

- Descans
- Menjars casolans
- Activitats guiades
- Informació



LA MORERA DE MONTSANT



c. Major, 6
info@refugimoreramontsant.com
977 530 620
619 737 201



LA CONRERIA *d'Scala Dei*

VINS DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Visites guiades i tast de vins.

Per reserves:

Tel 977 827 055

www.vinslaconreria.com

Els creadors convidats estan triats amb criteris de diversitat i de qualitat i pensant en tot moment que l'encontre, lluny dels aspectes simbòlics o testimonials, generi bons resultats, tangibles o intangibles. És per aquest motiu que la tria es fa a consciència i tenint present en cada cas el grau de complicitats i d'interessos comuns susceptibles de donar-se entre els participants i l'optimització dels potencials resultats que se'n derivin.

Aquest programa pretén:

- Potenciar els creadors i, directament o indirectament, ampliar el seu àmbit de treball.
- Originar coneixements i generar noves propostes mitjançant la hibridació dels sabers dels participants.
- Dinamitzar els actius culturals de la comarca.
- L'apropament, la confluència i l'establiment de nexes entre diverses realitats territorials, socials i culturals.

El resultat de la proposta queda reflectit en el web d'Addend: www.addend.comissariat.cat.

Si la proposta ho necessita, es fomenta la producció del resultat, ja sigui en format "peça única", "peça seriada" o en producció artesanal o industrial.

Una de les característiques que es vol potenciar és assolir resultats sense que medii la transacció econòmica, que l'experiència o la formalització es dugui a terme emprant els coneixements i els recursos humans i físics —llocs, infraestructures, equipaments, empreses...— de què disposen els artistes convidats i la comarca, i que s'obtinguin desenvolupant al màxim la col·laboració entre ells.

Aquesta proposta hauria d'anar lligada indefectiblement al projecte Col·lecció d'Art Contemporani del Priorat, projecte vehiculat mitjançant el Fòrum de Cultura del Priorat, de manera que tots els treballs que s'hi duguin a terme, conceptualment o física, passin a formar part d'aquesta col·lecció.

La Col·lecció d'Art Contemporani del Priorat és el recull de propostes d'art contemporani que es venen desenvolupant en aquest territori en els darrers anys i que conjuntament, van conformant un mosaic conceptual i formal que explica i repensa la comarca, perquè la principal característica que ha de donar valor a aquesta col·lecció singularitzada d'art contemporani és que tingui com a marc referencial algun dels diversos aspectes del Priorat, en les seves vessants conceptuals —socials, culturals, històriques...— i formals; la comarca ha de donar sentit i, a la vegada, servir d'ancoratge a la col·lecció.

Priorat en Persona. Arts visuals D1
GERARD VILARDAGA # VEINS DE LA MORERA DE MONTSANT
2018/2019

PRIORAT EN
PERSONA
ARTS VISUALS

ADD
END

GERARD VILARDAGA

COM PEDRES VORA ELS MARGES

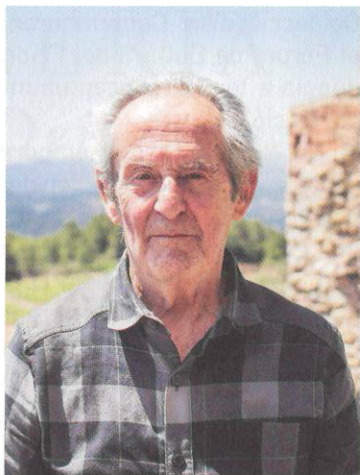


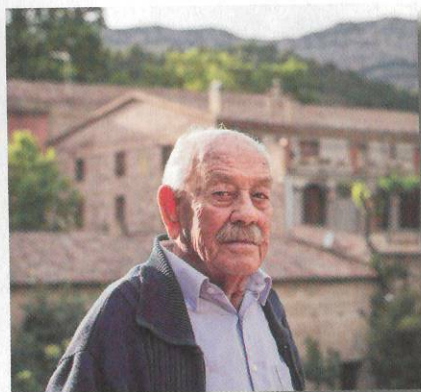
Departament de Cultura

Diputació Tarragona

Ho reconec. No tenia ni punyetera idea d'on anava. Sí, havia buscat per internet on em ficava, el context rural em va semblar idoni i familiar. I punt. Això em va tranquil·litzar prou com per deixar el neguit en letargia fins poc abans de la partença. Uns mesos enrere havia enviat una proposta per la convocatòria Priorat en Persona Arts Visuals que havia estat seleccionada per dur a terme una residència artística a Addend de La Morera.

Havia sortit de casa, vora Berga, a primera hora. Primer vaig haver de pagar la penitència de passar per Barcelona i al migdia sota un sol de justícia circulava per l'autopista camí del Priorat. Deixes la capital enrere, ensumes Vilafranca, passes Tarragona, Reus, i t'atures a una ombra de l'Alforja per desfer el paper de plata i endrapar l'entrepà. Continues i tot fa pujada, després de la gravera es perden els vestigis industrials i l'ascensió s'obre pas entre vinyes. No saps on vas per aquella carretera estreta, però el pròleg promet. Arribes a La Morera, dones unes quantes voltes fins que localitzes la casa de colors. Descarregues i una de les primeres coses que et cau a la falda és un feix de *Llibrets* per començar a tocar de peus de terra de la mà de la





Montserrat i el Francesc d'Addend. Et sorprèn que un lloc tan petit disposi de la seva pròpia publicació i encara et criden més l'atenció les entrevistes dels néts als avis i àvies que vesteixen algunes de les seves pàgines. Perquè a això vinc, aquest és el meu propòsit: seure a escoltar la gent gran de La Morera. L'atzar i la feina prèvia de l'equip d'Addend em porten a la casa del davant amb el Josep i l'Eulàlia. La seva bona predisposició confirma les millors sospites, parlar amb ells és fàcil: escolto la seva història de vida i s'obren les portes d'altres veïns. L'endemà mateix visito el Ramon i la Juanita, després el Joan, la Maruja, el Benito a Escaladei i finalment el Pepe i la Montserrat, dos eremites, el primer seglar i ella, religiosa. Escolto històries de gent arrelada a la terra, d'anades i vingudes i amb un fort sentiment de pertinença. Alterno les converses amb passejades solitàries a l'hora del crepuscle per enfilear el Montsant o caminar prop de les vinyes. Tot és paisatge, la seva gent i les pedres que s'escampen pel camí. Torno cada dia a la casa de fusta amb la motxilla carregada de rocs i mots. Baixo a Cornudella i em sembla gran, t'acostumes ràpid a les mides humanes i el toc de les campana no fa nosa, t'acompanya.

Tot aquest garbuix es podrà tocar, veure i escoltar en una modesta instal·lació artística a partir del 3 d'agost a la seu del Parc Natural, sota el títol d'aquest mateix article amb la col·laboració del mateix Parc, l'Ajuntament i l'hospitalitat d'Addend.

Gerard Vilardaga Cunill
 Antropòleg social
www.gerardvilardaga.com

Festa Major

La Morera de Montsant

Divendres 6 de setembre

20:30h Batucada amb inici a la plaça del Priorat i fins al local social a càrrec de Batukada Trokatrons.

21:30h Llonganissada popular al local social. Cal reservar els tiquets als establiments del poble abans del dia 4 de setembre.

24:00h Nit Jove amb Ghetto Orchestra i després festa disco amb FDJS.

Dissabte 7 de setembre

11:30h Tirada de bitlles a l'era.

13:00h Vermut electrònic davant del local social.

17:00h Gimcana familiar amb inici a la plaça del Priorat.

18:30h Berenar popular al local social (coca amb xocolata). Preu 1€ per persona.

20:00h Ball de tarda al local social a càrrec de l'orquestra Belle Epoque.

00:00h Ball de nit al local social amb l'orquestra Belle Epoque.

A l'acabar festa disco amb FDJS.

Diumenge 8 de setembre

9:00h Matinades i cercavila.

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

13:00h Ball de vermut al local social a càrrec de Duet Elegance

17:00h Jocs de cucanya davant del local social.

18:30h Trastorns Representació teatral al local social a càrrec del Grup de teatre de Cornudella de Montsant. Preu 5€

2019

Scala Dei

Divendres 20 de setembre

19:30h Concert amb Yuri Mestres.

21:00h Sopar popular al local social (Bufet).

24:00h Festa disco amb l'orquestra MONTSANT.

Dissabte 21 de setembre

10:00h Excursió a la Pietat i esmorzar per als participants.

13:00h Taller de bombolles (Activitat per a nens).

14:00h Paella popular amb concert vermut a la plaça del Priorat.

18:00h Tirada de bitlles a la zona poliesportiva.

20:30h Ball de tarda al local social amb l'orquestra MONTSANT.

24:00h Concert de Hand Solo.

Diumenge 22 de setembre

11:30h Concurs de pastissos a la plaça del Priorat.

13:00h Batucada.

17:00h Pintura ràpida per a grans i petits amb exposició posterior.

Dimarts 24 de setembre

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

13:30h Ball de vermut al local social.

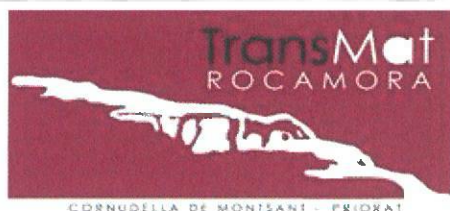
Les Comissions de Festes es reserven el dret de canviar, suspendre o innovar qualsevol acte si les circumstàncies ho requereixen.



Distribuïdor
de botelles
standar i
especials



Trans-Mat Rocamora,SL
C/ta. de la Morera, s/n°
43360-Cornudella de Montsant
Tel. 626 30 02 31
glassmont@transmat.cat



CORNUELLE DE MONTSANT - PRIORAT

Transport

Venda de
material per la
construcció

Estufes de pellet
i llenya

Plino per
animals



Trans-Mat Rocamora,SL
C/ta. de la Morera, s/n°
43360 - Cornudella de Montsant
Tel.609623280
info@transmat.cat

Mirades al Montsant, un llibre de Biel Roig



El dijous, 8 de novembre de 2018 es va fer la presentació al Palau Bofarull de Reus del llibre *Mirades al Montsant*. És un nou llibre de fotografies que posa en relleu la riquesa d'aquest espai natural protegit emblemàtic del Priorat.

A *Mirades al Montsant*, el Biel Roig ha seleccionat unes 200 fotografies que ha enregistrat durant els darrers 10 anys.

L'autor juga amb la intensitat de la llum, la sortida del sol i el capvespre per capturar la bellesa de cada instant. Mostra especialment els paisatges habitats, conreus, masos, marges de pedra seca, ermites, pobles, carrers, des de petits detalls de l'entorn d'aquesta serra, a racons emblemàtics. Van fer la presentació del llibre, l'editor, el director del Parc Natural de Montsant i Cori Pedrola, fotògrafa professional.

L'article que segueix és el text que la Cori Pedrola va preparar per aquesta ocasió.

Si ens mirem el llibre del Biel veiem que és un llibre de fotografies de paisatge, concretament del Montsant.

El títol, *Mirades al Montsant*, ens podria induir a pensar que són mirades de diferents autors, però no, són mirades del mateix autor, "lo Biel", al mateix subjecte, el Montsant, una vegada i una altra. I és que el Biel, a més de viure al Montsant, viu el Montsant i això el porta a fotografiar-lo una i una altra vegada sense cansar-se mai de fer-ho.

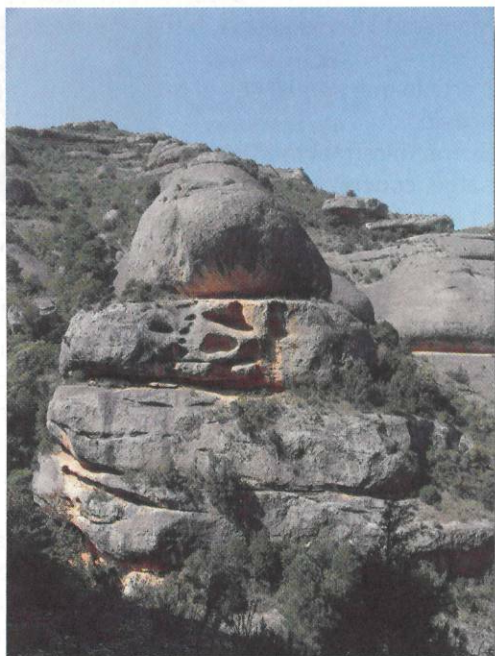
Les paraules sovint ens delaten, i això és el que passa amb la paraula mirada. En català, expressem de diverses maneres el fet de copsar alguna cosa amb la vista: tenim veure –un fet biològic–, tenim observar –un fet intel·lectual– i tenim mirar –un fet cultural–; perquè mirar té a veure amb la nostra manera de percebre i descobrir el món, i aquesta percepció té uns condicionants culturals molt marcats. Aquest llibre, la mirada d'un fotògraf al paisatge del Montsant, és un bon exemple de fet cultural.

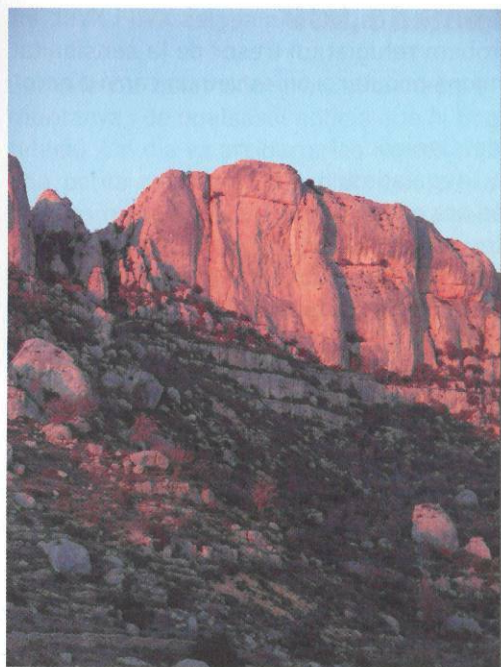
Avui en dia la paraula paisatge forma part plenament del llenguatge més quotidià, però el paisatge no ha existit sempre perquè depèn de la mirada,



i la mirada sobre el territori ha anat canviant al llarg del temps. De fet, la idea de paisatge no és present en moltes cultures fins molt tard. I aquest és el cas a casa nostra, on no existia ni la paraula.

Perquè la descoberta del paisatge es produeixi, cal primer un distanciament, sobretot en el sentit cultural: mentre la mirada sigui interessada i es contempli el territori en funció de la seva productivitat, mentre es depengui de la terra per a la pròpia subsistència, el sentiment de paisatge no és possible. Cal, doncs, una mirada despreocupada de





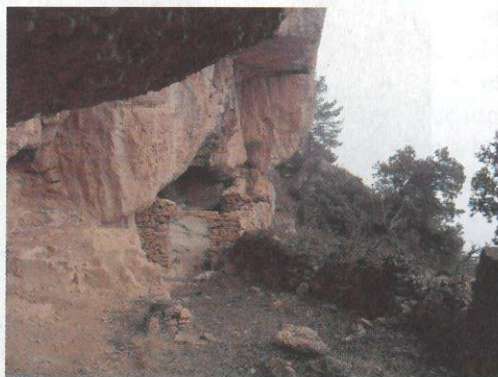
les exigències de subsistència de l'individu respecte del territori, cal, en definitiva, una actitud estètica.

Agustín Berque, gran geògraf, filòsof i teòric, assenyala quatre condicions perquè es consideri que una civilització té una cultura del paisatge: la primera és que existeixi la paraula o paraules que designin el concepte; la segona és que existeixi literatura (oral o escrita) que descrigui o celebri la bellesa d'un paisatge; en tercer lloc, cal que hi hagi representacions pictòriques del paisatge, i, finalment, la quarta condició és que tinguin jardins conreats per plaer. En resum, que hi hagi la paraula que designi de

manera unívoca el concepte de paisatge i que hi hagi un sistema de representacions orals, escrites i visuals. Estem parlant de literatura, de pintura, de jardins, estem parlant d'art, i parlar d'art implica parlar de cultura, i parlar de cultura implica parlar de consciència, i parlar de consciència implica parlar de l'home. I és que el paisatge no pot existir sense la mirada de l'home, sense el seu desig de representar-lo. Així, veiem que el paisatge

és una construcció cultural possibilitada per una mirada conscient del territori que permet gaudir de l'apreciació estètica i gaudir de la consciència d'aquesta apreciació.

A casa nostra, no existeix el paisatge fins a final del segle XIX. Si bé fins al segle XV no és possible trobar a Catalunya una descripció de la naturalesa ni del territori en termes plaents, al segle



XVI ja veiem un canvi de sensibilitat, i no és fins els segles XVII i XVIII, en plena decadència literària, que trobem refugiat un tresor de la sensibilitat col·lectiva: els romanços i les cançons populars, on es veu un canvi d'enfocament. Vegeu sinó:

Muntanyes del Canigó
fresques sou i regalades,
més que més ara a l'estiu
que les aigües són gelades.

Però la veritable descoberta del paisatge no es dona fins al segle XIX, quan la renovació cultural del moviment romàntic penetra a Catalunya i permet la representació del món en uns altres termes. A més, el Romanticisme va possibilitar el descobriment de la personalitat històrica de cada poble i l'estudi del seu passat, cosa que desvetllà unes quantes consciències nacionals i una recerca identitària. I a partir d'aquest moment ja va coincidir tot: el naixement de la burgesia, la revolució industrial i la revolució cultural (recordem la Renaixença), i va ser quan, a casa nostra, una elit intel·lectual va mostrar una voluntat de recuperació d'una identitat pròpia i es desvetllà una sensibilització envers el patrimoni històric, artístic, cultural i natural que resistí el canvi del romanticisme al realisme.

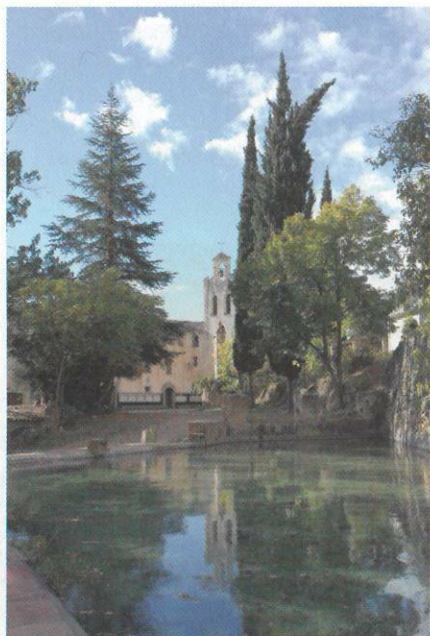
Paral·lel a aquesta revolució cultural hi va haver una revolució en el món de les arts gràfiques i un avenç imparable d'una nova tècnica: la fotografia.

I encara cal afegir un sector molt important en el sentiment estètic vers la muntanya: l'excursionisme, sector que dedicà els seus esforços a conèixer el medi natural i a donar-lo a conèixer en una tasca de popularització d'aquest nou sentiment. Des d'aleshores, la popularització del paisatge, de l'excursionisme i de la fotografia han anat en paral·lel, fins al punt que una estimula l'altra i a l'inrevés.

És en aquest punt que situem "lo Biel". Us sona? Excursionisme, fotografia, amor pel paisatge...

El llibre que tenim entre les mans és fruit d'aquests amors. Gaudiu-lo, que val la pena.

Cori Pedrola



Ötzi, l'home de gel

Sempre he estat una gran aficionada a la muntanya i de qualsevol notícia que hi tinguí relació. Un dia va arribar a les meves mans una petita ressenya d'un diari que parlava d'un home que havia aparegut en una gelera i que no era pas cap persona de la nostra època. Em va sorprendre tant que a partir de llavors no vaig parar de buscar informació i com més sabia d'aquell home més em fascinava. És per això, per la fascinació que em produeix aquesta història, que he volgut compartir-la amb vosaltres.

El 19 de setembre de 1991 un cos atrapat en una glacera als Alps de l'Ötztal va sortir a la superfície gràcies als vents i a la calor de l'estiu que havia fos el glaç on havia estat sepultat. L'endemà del descobriment es va provar de deslliurar el cos, però tot el que es va aconseguir va ser malmetre la mòmia.

Aquell mateix dia, una mica més tard, Reinhold Messner, un afamat escalador, va visitar el jaciment i sospitant que els objectes que hi havia al voltant de les restes eren antics va avisar la premsa. Finalment, el 23 de setembre, es va extreure el cos que va ser transportat a l'institut de medicina legal d'Innsbruck on un cop examinat, mesurat, radiografiat i datat van començar les sorpreses.

El que tothom creia que era un alpinista o fins i tot algun soldat austrohongarès mort en guerra va resultar ser, un cop seqüenciat el seu genoma (ADN), un home que va morir amb uns 45 anys d'edat, d'entre 1,59 i 1,65 m d'alçada i un pes al voltant de 50 kg. Grup sanguini O+, ulls i cabell foscos, que tenia encara totes les dents, els incisius amb diastema. Totes les característiques físiques d'un caçador recol·lector i d'una antiguitat d'uns 5300 anys. És, per tant, la mòmia humana més antiga del món.

L'anàlisi del contingut del seu estómac va revelar les restes parcialment digerides de carn de cabra salvatge, cosa que va demostrar que havia menjat menys de dues hores abans de la mort.

Pel que fa a les patologies, Ötzi patia problemes a les articulacions, tenia artèries endurides, tres càlculs biliars, càries, intolerància a la lactosa, i pulmons tacats pel fum de fogueres.



L'examen de l'única ungla recuperada va revelar una anomalia característica d'un estrès intens 8, 12 o 16 setmanes abans de la seva mort. Aquest malestar general sembla relacionat amb la presència al seu intestí d'ous de triquina, un paràsit que produeix crisis cada vint dies. Destacar també que Ötzi portava en el seu equipament una reserva del bolet "Piptoporus betulinus" que es coneix com a teràpia contra aquest paràsit i els seus ous, i que també actua com a un potent laxant.

Algunes altres dades rellevants que va aportar l'anàlisi de les restes d'Ötzi són les següents:

Anava molt ben preparat per resistir el fred. Duia un vestit cosit amb fibres vegetals, fet de retalls de pell de cérvol i d'isard, una capa d'herba trenada i unes sabatilles de pell de cabra. Per tant, a la seva tribu sabien cosir.

Les dents desgastades demostren que menjava cereals, el que vol dir que ja es conreaven.

A banda dels bolets que servien per curar les molèsties del paràsit intestinal també en portava d'altres per aturar les hemorràgies.

A l'esquena duia clavada una punta de fletxa de sílex. També tenia una ferida profunda a la mà. Així doncs, potser, va morir després d'una forta baralla. A més, es va defensar: a les fletxes, el ganivet i la roba s'han trobat restes de sang de quatre persones diferents. Tot i la ferida de fletxa va morir d'un cop al cap.

Fa més de 5000 anys ja feien ús de l'acupuntura? Es tatuaven? Segons sembla, la resposta a les dues preguntes és afirmativa. El nostre home de gel tenia el cos ple de petits talls, en forma lineal que es refregaven amb carbó, localitzats sobre ferides, esquena i articulacions. Alguns investigadors opinen que els dibuixos assenyalen punts d'acupuntura.

L'home de Similaun (com també se'l coneix) encara guardava una altra sorpresa. Al comparar el seu ADN amb les mostres de sang de 3700 donants voluntaris del Tirol austríac es va descobrir que 19 individus compartien una inusual mutació genètica amb Ötzi. Té doncs parents vius a l'actualitat i segons Walter Parson, director de l'estudi, amb un ancestre comú que molt possiblement va viure fa 10.000 anys. L'estudi, utilitzant marcadors del cromosoma "Y" que passa de pares a fills, també va servir per rastrejar les migracions neolítiques que van portar l'agricultura a Europa travessant els Alps i els més remots orígens de l'home de gel venen, igual que l'agricultura, de l'Orient Mitjà.

La mòmia amb tota la indumentària i l'equipament es pot visitar al Museu d'Arqueologia de l'Alt Adige a Bozen, Itàlia.

Lola de Cal Fuster

Alimentació durant la primera infància, recomanacions generals

Vist que en el nostre poble en els últims anys hi ha hagut un increment pel que fa a natalitat, crec que l'alimentació és un tema que ens preocupa a tots com a pares i mares. És per això que us donaré unes recomanacions generals sobre l'alimentació durant aquesta primera etapa de la vida.

Com bé tots sabem, el procés d'adquirir uns hàbits alimentaris durant els primers anys de la vida, és molt important, ja que a més a més de facilitar-nos un bon estat nutricional i per tant un creixement òptim, ens ajuda a adquirir uns hàbits saludables per l'edat adulta.

Cada etapa té les seves característiques i necessitats a les quals s'ha d'anar adaptant l'alimentació. Durant la infància és quan més creixement físic i desenvolupament psicomotor es produeix, això vol dir que l'alimentació ha de poder cobrir les necessitats nutricionals per a que es produeixi aquest creixement de forma correcta.

Fins els 6 mesos d'edat, les necessitats han d'estar cobertes per l'alletament matern exclusiu o de fórmula, si el matern no és possible. És a partir de llavors que s'han d'incorporar nous aliments de forma progressiva i en quantitats adequades, sempre adaptant-se al desenvolupament psicomotor i a l'interès de cada nen o nena. Per poder portar aquest procés a terme, i adquirir uns hàbits saludables, és important establir una bona relació amb el menjar. Com ho farem?

Bé, el nen des de que neix fins els 3 anys d'edat, aprèn a mamar, provar, mastegar, empassar i manipular aliments. Descobreix noves textures i sabors, amb una única finalitat: incorporar-se a l'alimentació familiar. És molt important tenir un entorn idoni en el que es menja, per poder transmetre una sèrie d'hàbits com serien l'ús de coberts, hàbits bàsics d'higiene i comportament adequat a la taula.

Hem de tenir molt present que els ritmes de cada nen són diferents, així que la paciència juga un paper molt important. Durant les menjades els nens s'intenten comunicar ja sigui de forma verbal o no verbal, deixen clar quan no volen menjar més, o tot el contrari. Hem de respectar les seves decisions i deixar-los experimentar amb el menjar.

Hem d'intentar que els nens mengin el mateix que nosaltres però adaptat a la seva edat, sempre evitant els aliments que per la seva forma o consistència siguin aliments de fàcil ennuegament.

És probable que els nens rebutgin alguns aliments, però ens hem de mostrar tranquils i receptius davant de situacions d'aquest tipus, i així aconseguir que siguin transitòries.

CASA PORQUERES

EMBOTITS ARTESANS

JOSEFINA PORQUERES BORRÀS

10.16833-T

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



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

A l'hora d'elaborar els menús infantils hem de tenir en compte no només la part nutricional, sinó també la part sensorial i utilitzar tècniques culinàries adequades. Hem de tenir clars els següents punts:

- proporcionar uns aliments de qualitat.
- promoure hàbits higiènics, alimentaris i de comportament correcte.
- potenciar la varietat d'aliments, proporcionant sempre que es pugui aliments de proximitat i de temporada.
- fomentar la identificació, el descobriment i l'acceptació progressiva de cada aliment.

Segons el calendari orientatiu per la incorporació de nous aliments, hi ha una sèrie d'aspectes generals que s'haurien de complir:

- no afegir ni sucre ni sal als menjars dels lactants.
- recomanar cuinar al vapor o bullit amb la quantitat justa d'aigua, per evitar la pèrdua de nutrients, i sempre tapant el recipient per arribar a una cocció més ràpida.
- introduir el gluten com la resta d'aliments a partir dels 6 mesos si no hi ha cap evidència científica que digui el contrari.
- millor oferir la pasta, el pa i l'arròs integrals, per la fibra i nutrients que aporten.
- si es beu llet materna no cal oferir aigua fins els 6 mesos.
- no oferir llet de vaca abans de l'any.
- és recomanable oferir preparacions diferents als triturats, així el nen pot menjar de forma autònoma i gaudir dels aliments, de diferents sabors, colors, olors i textures.
- és important tenir en compte que és possible dur a terme una dieta vegetariana o vegana, sempre que estiguin ben plantejades. Tota persona adulta o nen, que sigui vegetarià, ha de prendre suplement de vitamina B12, els nens després d'acabar el període d'alletament matern.

Polina Racheva

dietista/nutricionista col·legiada num. CAT000186

Consulta a Reus. Plaça Prim 2, principal 3a.

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 EGLÉSIA, 2 - 43360

Elaboració pròpia
Productes artesans
100% naturals

cansaladeria
Des de 1939

P
apió

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

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

La Morera: simfonia de colors, harmonia de silencis

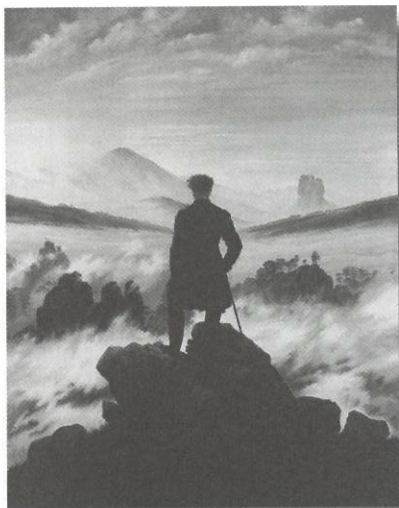
Fa tant de temps que no recordo exactament quan vaig trepitjar la Morera per primera vegada. Érem una colla que havíem pujat a fer una acampada, potser al Clot del Cirer? No ho podria assegurar. Tampoc seria capaç de dir tots els noms dels components del grup, però el que sé del cert és que no teníem més de vint anys. Després hi va haver algunes altres excursions més que situo també en aquell temps remot d'imatges borroses. Més tard, i durant un període molt llarg, es van interrompre les imatges. El topònim, però, va quedar associat a muntanya, excursions, amics, rialles i llibertat. Van haver de passar moltes llunes fins que una tarda d'hivern d'ara no fa gaires anys, vaig tornar a La Morera perquè el Ramon m'havia convidat a passar un cap de setmana a casa seva, al carrer Major número 16. No tinc present tot el viatge des de Barcelona, però conservo diàfanes algunes imatges. Passat Cornudella vam agafar la carretera que serpentejava juganera i s'enfilava amunt. La posta ens va rebre amb una visió imponent dels cingles que s'havien fet de color de mel amb la llum d'aquella tarda de divendres. Terra, colors, quietud i silenci. La bellesa feia emmudir les pobres paraules. A la dreta el Montsant poderós i, a l'esquerra, les serres suaus que s'ajeien les unes damunt les altres robant els blaus a l'aire. I de cop, el poble, fet de guspires lluents: vermelles, taronges, granats, d'or i d'ambre. La vila semblava asseguda damunt un setial sumptuós, com un robí en un estoig. I ens vam haver d'aturar, sense dir res. Només mirar, admirar.

Quan ja érem davant de *l'Únic*, la posta, que havia anat fent via, es retirava discreta davant les primeres ombres. El carrer Major desert i el silenci profund que respirava cada racó donaven al poble un aire irreal, de somni. La llum esgrogueïda dels fanals contribuïa a la sensació que havíem fet un viatge en el temps, i potser en alguna altra dimensió interior.

La temperatura fora del cotxe i la de dins de casa em va fer sortir de l'encantament. El fred era ben real i el meu petar de barres també. Els del Baix Camp no estem acostumats als negatius del termòmetre, i menys des que, de grat o per força, ens hem fet mig barcelonins i cada vegada som més malsoferts.

L'endemà, com si algú em volgués donar la benvinguda desplegant una catifa, ens vam despertar amb un mar de boira que s'estenia als nostres peus. Des de la terrassa de l'habitació, no esveia res: ni Siurana, ni Pobolada, ni cap serralada, però el Montsant s'alçava orgullós damunt del cel blau. Si t'hi entretenies, entre les onades flonges, podies distingir alguna illeta verda i blava, misteriosa, que sobresortia de les profunditats marines. Era impossible que no et vingués a la memòria el quadre *El caminant damunt un mar de boira* de Caspar David Friedrich i no compartir el desconcert i

l' emoció que sempre m'han semblat intuir en el protagonista. Solitud, silenci, misteri, unió amb la natura. La realitat era una còpia fidel de la pintura del romàntic alemany. L'única diferència era que nosaltres érem dos i que anàvem amb un humil pijama. Ja havíem previst que potser no faria gaire bo i, encara que només preteníem passar-hi dos dies, m'havia emportat llibres i feina perquè imaginava que les tardes d'hivern serien llargues. Tinc ben present el neguit que em produïa pensar que, si feia mal temps i no sortíem, em podia quedar sense res per fer. El terror dels hiperactius!



No sé exactament si vaig llegir molt o poc, o si vaig tirar endavant les tasques que tenia entre mans. En tot cas, el cap de setmana va passar de pressa i tot va anar bé. Recordo, però, que en algun moment vaig pensar que potser jo no estava feta per a tanta quietud. Un parell de dies de tant en tant, molt bé, però no gaire més.

Ara, que han passat uns quants anys des d'aquell cap de setmana, si triguem a pujar a la Morera, la trobo a faltar quasi dolorosament. Enyoro el silenci, que abans m'espantava, trencat només pels quarts i les hores, que sento de lluny i no vull que aturin perquè em gronxen de nit. Enyoro els ocres i els granats de la tarda, i els blaus del capvespre; el Clot del Cirer, el Toll de l'Ou, el barranc de la Bruixa, els grauets del Mateva, els Barrots, el Carabassal, la Falconera, el rei i la reina que es miren als ulls i sempre estan junts, el mas de Sant Blai que és tan bonic i em fa tanta pena; les alzines, els roures, els ginebrons i les sàbines on m'agafo si hem de grimpar perquè el Ramon m'ha dit que són de fiar; el romaní, la farigola i l'espígol que quan estan florits ens agraden tant! I la somereta, que vam veure un dia i que mai més hem pogut tornar a trobar.

La Morera m'ha ensenyat el tresor de saber mirar, de contemplar sense pressa, sense neguits ni obligacions imposades, sense pors, sense fer ni voler cap altra cosa. Només respirar i viure. Dissoldre's en la natura i ser simplement un còdol més. Entrellucar pedaços d'alguna cosa de ben endins semblant a la llibertat, potser aquella que vaig intuir aquella primera vegada ara ja fa tants anys!

Rosa Ramos Palau

Humor i medicina

"Riure-se'n de tot és propi de ximples, però no riure-se'n de res és d'estúpids." Erasme de Rotterdam.

"Quítame el pan, si quieres, quítame el aire, pero no me quites tu risa."
Pablo Neruda.

Altres anys he tingut l'oportunitat de col·laborar en El Llibret de la nostra estimada Festa Major i ho he fet tractant temes relacionats amb la medicina de manera diguem-ne tècnica i divulgativa. Quan, amablement, aquest any m'han tornat a demanar una col·laboració, he pensat en fer alguna cosa una mica menys seriosa. Al cap i a la fi estem de festa i amb ganes de passar-nos-ho bé i si puc provocar una reflexió, un somriure o la seva germana gran la rialla, hauré aconseguit el meu propòsit.

La major part del que podreu llegir a continuació està extret del Llibre "Humor y Medicina" escrit per Angel Rodriguez Cabezas, Juan Maldonado i M^a Isabel Rodriguez Idigoras de l'Editorial Algazara l'any 1997.

La paraula "humor" es pot definir de varies maneres, podria ser la bona disposició del nostre ànim per descobrir o manifestar davant de successos ordinaris o extraordinaris allò que tenen d'irònic o graciós i que ens porten a un estat plaent

de l'ànim. Res a dir davant d'aquesta definició però a mi m'agraden més les definicions que han fet alguns humoristes. Per exemple Noel Clarasó diu que l'humor és "l'aparença sense transparència" o el que és el mateix "l'explicació de l'home amb independència de la seva intenció, o sigui per la mera aparença" I pels que esperen una explicació afegeix "més clar aigua". El gran Forges diu que l'humor és tot allò que no cotitza a Hisenda i Antonio Mingote dona una defi-



nició que és la que més m'agrada a mi: "l'humor és no tenir-li por a pensar".

El riure, representa el veritable símbol de l'humà (l'home és un animal que riu) i a través d'ell, de l'humor i també possiblement de l'amor, l'home es distància i es desvincula de la resta d'animals. L'humor seria l'idioma de les persones intel·ligents per entendre's entre elles, com diria Edgar Neville.

S'explica una anècdota referent a la bona salut de Winston Churchill que seria un bon exemple de la relació entre el sentit de l'humor i la intel·ligència, diu així: "Quan em trobo malament vaig

al metge i li pago els seus honoraris, perquè el metge ha de viure. Després compro les medecines perquè l'apotecari també ha de viure; quan arribo a casa llenço els medicaments a la brossa perquè jo també he de viure." L'humor es pot expressar no només en el llenguatge oral, també en el llenguatge gràfic en l'escriu o en el cinematogràfic. En realitat pot expressar-se a través de qualsevol manifestació de la vida humana.

Als tebeos podem trobar una de les manifestacions de l'humor ràpid que el lector rep amb poc esforç, són molt didàctics i serveixen per a provocar ni més ni menys que el riure dels infants. En molts casos són l'introducció de les primeres lectures a la infància. El nen que llegeix tebeos possiblement llegirà llibres quan sigui adult. Tots els que ja tenim una edat recordem els noms de "Tiovivo, Pulgarcito, Zipizape, DDT, Mortadelo y Filemon, Carpan-ta, La familia Ulises o las hermanas Gilda" i de dibuixants com Ibañez o Goscinny (Asterix i Obelix). El TBO original va néixer l'any 1917 i ell i d'altres han estat, des de fa ja un temps, substituïts pels còmics d'aventures amb una gran càrrega de violència protagonitzada per superherois i amb una gran influència oriental.

Un altre lloc on podem trobar humor gràfic és a revistes i periòdics de caràcter monogràficament humorístic ("El Jueves", "El Paps", "La Codorniz") o en d'altres de caràcter general com les que podem trobar a gairebé tots els diaris de la premsa nacional. Entre els humoristes gràfics podríem citar en Xauradó, Orbegozo, Miguel Mihura, Jose Luis Castillo, Tono, Dátile, Julio Cebrian, Chumy Chumez, Cesc, Gallego y Rey, El Perich (*Los huesos del cuerpo humano son fríos excepto la tibia...*), Forges, Gila o Antonio Mingote. Alguns exemples dels seus acudits els podeu veure a continuació.

Entre les revistes d'humor convé fer una menció especial a la millor de les que han existit i que no és altra que "La Codorniz". Com es deia a la



mateixa portada volia ser "La revista más audaz para el lector más inteligente". El primer número va sortir el 8 de juny de l'any 1941, és a dir en plena postguerra. Hi van col·laborar bona part dels humoristes gràfics més importants com ara Alvaro de Laiglesia, Cebrian, Mena, Dátile, Forges, Serafin, Gila, Chumy Chumetz o Mingote. En dues ocasions després de la llei de premsa de Fraga (1966) la revista va ser segrestada, suspesa i multada; això i altres problemes econòmics, administratius i financers van provocar la fi de la revista l'any 1977.

També ha estat i és important la participació de l'humor al cinema tant a l'espanyol com a l'internacional. Recordem els noms dels Germans Marx ("Uno es viejo cuando tiene más ataques cardíacos que erecciones"), de Charlie Chaplin, Buster Keaton "El Gordo y el Flaco",

Jerry Lewys o Woody Allen (a la pel·lícula Annie Hall es diu "No fui al ejército porque en el examen médico me declararon inútilísimo, en caso de guerra solo podía ser prisionero" i a Todo lo que usted quería saber sobre el sexo es pot veure un grup d'espermatozoides disposats a caure en la lluita per a que un triomfi, entre els que en destaca un, negre, que es pregunta que fa ell allí...)

En l'àmbit de la literatura l'humor ha estat present ja des dels seus inicis. Destacaria per sobre de tots Quevedo però també Cervantes, Tirso de Molina o Lope de Vega. Ja més actuals serien Gómez de la Serna amb les seves Gregueries ("El médico de cabecera está siempre a los pies de la cama" "El doctor con el oído pegado al pecho pretende oír lo que le dice un pulmón al otro" "Taquicardia es cuando el corazón empieza a escribir en taquigrafía"), Julio Camba ("Toda enfermedad es una aventura, y a partir de una edad, la única aventura posible" o la pregunta clau: "¿Podrá un día llegar a ser la Muerte un fenómeno tan transitorio como la vida?"). D'un poc conegut Vicente Pérez es cita aquesta anècdota quan li deia a un malalt: "Ya sabe usted que para curarse de su mal debe beber mas agua que vino. Pero eso es imposible, doctor -contestó el enfermo-, yo bebo tres litros de vino blanco al día."



També al nostre país Santiago Rusiñol ens va deixar unes quantes "perles": per exemple, volia que en el seu epitafi hi diguéssim "Ja deia jo que aquest metge era una mica justet" o frases com "Els metges curen totes les malalties menys la darrera" o "No tenia metge, ha mort sense ajuda".

I per acabar, vull fer una petita referència al valor terapèutic de l'humor. Aquest pot ser extraordinàriament útil per dissimular les dolències i fins i tot ajudar a que desapareguin, creant un clima de confiança entre metge i pacient. Aquesta importància del riure queda palesa en aquesta frase que un metge de Metges sense fronteres va dedicar a un membre d'una altra ONG Pallassos sense fronteres: "Nosaltres que hem estat tractant epidèmies per tot el món, ens hem adonat que el més contagiós que existeix és el riure".

El sentit de l'humor té la facultat de relativitzar tot allò que ens fa l'existència més complicada, en trobar altres solucions als problemes. Així ho reconeixia Freud al dir que l'humor és el procediment més saludable de lliurar-nos de l'opressió dels nostres conflictes. Avui en dia es poden trobar, en plantilla o no, grups de pallassos pels nens ingressats. Aquests es troben més feliços i s'ha demostrat que el temps de recuperació s'escurça considerablement.

No hi ha res tan útil com la broma per deixar en evidència el ridícul de la serietat excessiva i desmunta la construcció de l'home que és la grandiosi-



tat humana. Un exemple podria ser aquesta anècdota que ens explicava en Julio Carabias referent a un escriptor que havia deixat un manuscrit a un crític. El diàleg va anar així:

- M'agradaria conèixer la seva opinió.
- És una porqueria.
- Si, ja sé que la seva opinió és una porqueria, però de tota manera m'agradaria conèixer-la.

Un altre exemple seria un pensament d'en Perich per desmuntar un argument que sovint repeteixen els depressius "A mi ningú no em va demanar permís per venir a aquest món!" a la qual cosa ell responia "Jo preferiria que aquest permís me'l demanessin per treure-me'n".

L'humor hauria de ser doncs una actitud davant de la vida, hem de saber riure de nosaltres mateixos i tenir una actitud positiva, això ens diferencia de la resta d'animals. Però no solament hem de tenir una actitud en clau d'humor davant de la vida sinó també davant de la mort. Hi ha qui diu que res no ens pot ajudar a gaudir tant del present com la seguretat de que la vida s'acabarà. El gran Tono des del seu llit de mort s'acomiadava d'unes visites dient: *"Perdonen que no me levante, es que estoy aquí, muriéndome un poquito"*.

Fins i tot les religions també defensen l'actitud positiva davant de la vida: a l'Alcorà es pot llegir "Qui fa riure els seus companys es mereix el Paradís". Luter afirmava: "El meu riure és la meva espasa i la meva alegria, el meu escut." i Sant Francesc d'Assís es preguntava:

"Què som els servents de Déu sinó bufons que toquen el cor dels homes omplint-los del bon humor de l'esperit?"

Amén.

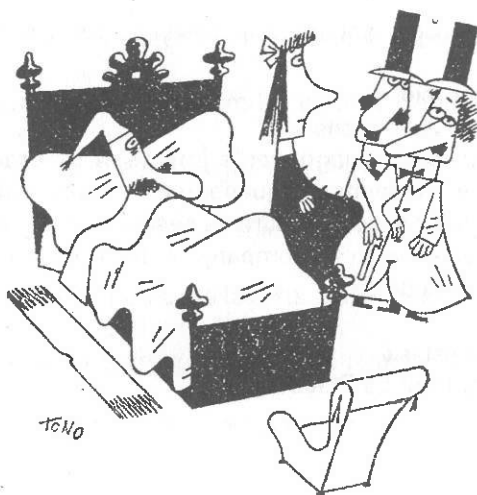
I res més amics. Us desitjo una bona Festa Major plena d'alegria i Salut per a tots.

Manel Fernández Ubach.

Metge.

Cal Fuster

La Pineda, juliol 2019



—Les he llamado a ustedes dos porque resulta que mi marido tiene una pulmonía doble.

Hummus

L'hummus és un puré de cigrons que s'ha posat de moda. No és d'estranyar, ja que és un plat molt nutritiu que combina tant amb carn com amb verdures.

Ingredients

2 pots de cigrons
(al voltant d'1 kg
escorreguts)

1 llimona (suc)

2 culleres soperes de
comí molt

1 ramet de cibulet

Oli d'oliva (uns 20 g)

Aigua (a ull)

Pebre vermell (pimentón) (una cullera petita)

Sal

Opcional: puré de sèsam (tahini) / all



Per decorar: sal grossa / crostons / pebre vermell / cibulet tallat

Elaboració

Rentar els cigrons.

Posar tots els ingredients (menys la decoració) en un recipient i triturar amb el minipimer. Si queda massa espès, s'afegeix una mica més d'aigua. També és pot afegir puré de sèsam o all, tot triturat molt finet.

Se serveix com a acompanyant de carn, verdures o tot just per picar amb una mica de pa.

Laura Astasio

Restaurant La Plaça

Musaka búlgara

Ingredients

1 ceba
1 pastanaga
300g de carn picada
½ got de tomàquet
triturat
"chubritsa" (espècie
típica de Bulgària)
pebre vermell dolç i
picant
2 patates
1 got d'aigua
sal



Per la cobertura:

2 ous
2 iogurts

Elaboració

Posem en una paella l'oli i la ceba amb sal i pebre i deixem que quedi daurada.

Afegim la carn picada i intentem que quedi separada.

Quan estigui la carn feta, afegim el tomàquet triturat, el pebre vermell i la "chubritsa" i ho remenem bé.

Ho deixem tot a foc lent una estona mentre pelem les patates i les tallem a quadradets.

Afegim les patates. Remenem tot bé, afegim l'aigua i ho deixem coure uns minuts.

Ho posem en un recipient apte pel forn durant 40 min a 180 graus.

Per fer la cobertura, batem els ous junt amb els iogurts, ha de quedar una textura homogènia.

Hem de cobrir bé la Musaka amb la barreja i untar bé la superfície amb l'ajuda d'un pinzell.

Ho gratinem al forn durant uns 10 min. I ja ho tenim preparat per servir.

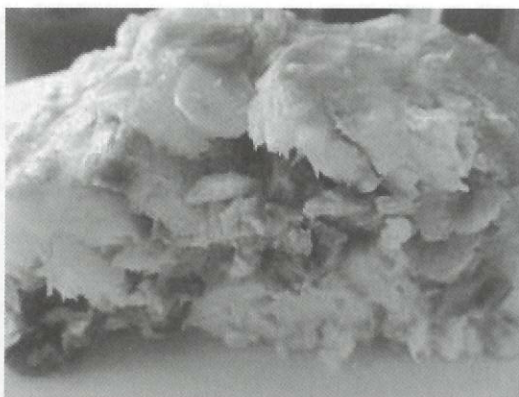
Bon profit

Polina Racheva
Bar l'Únic

Lluç farcit "Alia"

Per a 4 persones

1 lluç sencer d'un quilo i
quart a un quilo i mig
4 talls de pernil salat
4 talls de formatge en
làmines
2 o 3 dents d'all
1 ou
1 bitxo petit (caiena)
1 llimona
1 gotet de conyac
2 cireres confitades
farina
oli d'oliva
sal
julivert



A la mateixa peixateria demanem que ens preparin el lluç en dues supremes sense pell. (Són els dos trossos llargs que queden al treure l'espina.)

Guardarem el cap, la pell i les espines per poder fer un altre dia una sopa o un fumet.

De cada suprema demanem que ens facin 2 trossos. Al final quedaran 8 talls de lluç. Aplanarem una mica els talls i els posem aparellats, cada tros amb el seu corresponent (cua amb cua, etc.). Al mig de cada dos trossos fem una mena d'entrepà, posem un tall de pernil i una de les làmines de formatge.

Passem cadascun dels "entrepans" per farina i un ou batut amb una mica de sal.

Els fregim en una paella amb oli d'oliva. Si veiem que l'oli se'ns passa el canviem.

A l'oli que ha quedat hi confitem les dents d'alls tallades a làmines juntament amb el bitxo petit. Quan ha quedat fregit, no cremat, ho traiem del foc i hi afegim el gotet de conyac. Ho coem a foc lent, remenant de tant en tant, fins que quedi una salseta una mica lligada.

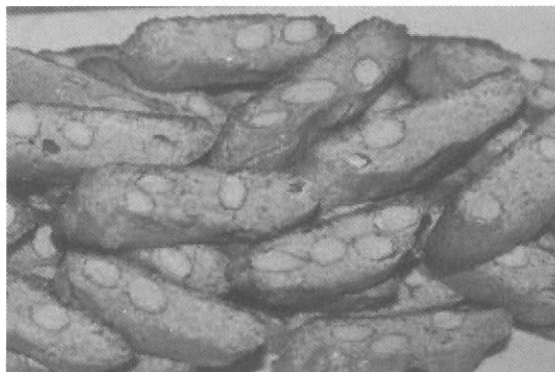
Col·loquem els talls de lluç en una safata i hi afegim per sobre de cadascun dels talls una mica de la salsa que hem preparat. Hi tirem per sobre una mica de julivert picat. Adornem els talls posant a sobre mitja cirera confitada (abans les hem rentat i eixugat). Als costats dels talls hi posem mitges rodanxes de llimona.

Amàlia Cosialls

Carquinyolis

Ingredients

350 g d'aigua
1 pell de llimona
ratllada
500 g de sucre
1kg de farina fluixa
20 g de llevat químic
300 g d'ametlla
sencera, sense pell
6 ous
una mica de canyella



Elaboració

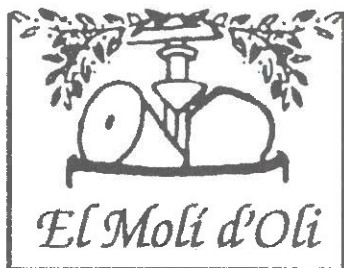
Es barregen tots els ingredients menys les ametlles, si es fa a màquina. Si es fa a mà fem un volcà amb la farina, el llevat, la ratlladura de llimona, les ametlles i al centre del volcà els ous. Es va agafant la farina a poc a poc. Un cop feta la pasta es pesen trossos de 300 g.

Amb aquests trossos farem cilindres. Després aixafarem una miqueta els cilindres, perquè quedin ovalats.
Pintarem els cilindres amb rovells d'ou i els espolsarem amb sucre.

Els posarem al forn a doble placa de base.
Temps de cocció i temperatura: de 15 a 20 min a 180°C.

Els traurem del forn i els tallarem en calent amb un ganivet ceber, pel mig i en diagonal.

Ma Jesús Sánchez Soldevila
Restaurant La Morera



CARTOIXA D'SCALA DEI

Museu de l'Oli i Productes Artesans

Venda d'Olis D.O. Siurana Zona Montsant

Melmelades, olives, olivades, orelletes, pastisssets 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

IUGITER de LA CONRERIA D'SCALA DEI

EL NOM: Ja fa més de 20 anys vam triar el nom de Iugiter per a un vi que fèiem en criança llarga amb les varietats Garnatxa i Cabernet Sauvignon de vinyes de Scala Dei. El nom es va decidir d'entre vàries propostes de noms en llatí fetes pel nostre estimat company i soci Josep Maria Mitjans (D.E.P.). La tria del nom, que significa successiu o insistent, no va ser gaire encertada des del punt de vista comercial. Ara bé, en l'aspecte qualitatiu ha estat sempre el vi negre més encertat del celler i, com el nom descriu, hem insistit, any rere any, successivament, en evolucionar-lo.

L'EVOLUCIÓ: Des de la primera collita del 1999 hem adaptat el cupatge incrementant el percentatge de Garnatxa i incorporant la Carinyena, passant a anomenar-lo Iugiter Selecció. El 2009, seguint amb els canvis i amb la intenció de fer un vi de varietats autòctones vam prescindir del Cabernet Sauvignon i vam incrementar la Garnatxa, tota ella d'Escaladei. Iniciàvem la collita 2012 amb l'objectiu de fer que aquest vi acabés sent un Vi de Vila d'Escaladei, pel que vam plantar una petita parcel·la de Carinyena a tocar del poble. Les collites 2012, 2013, 2014, 2015 i 2016 han estat el camí per a perfeccionar el vi i fixar les vinyes més indicades. Finalment la collita 2017 (encara envellint) ha estat qualificada com a VI DE VILA D'ESCALADEI.

L'ETIQUETA: En plantejar-nos l'any 2012 l'inici del camí cap a construir el nou IUGITER vam trobar un cert paral·lelisme amb la Cartoixa: les seves diferents etapes de construcció i reconstrucció i la restauració actual. Juntament amb l'equip de disseny vam decidir il·lustrar en l'etiqueta una imatge de la Cartoixa completament refeta.

EL VI: Actualment ha finalitzat el seu envelliment i ja es comercialitza la COLLITA 2014.

VARIETATS: GARNATXA 75% i CARINYENA 25%

Vinyes de conreu ecològic:

Les Brugueres (Escaladei): Garnatxa negra, orientació nord, llicorell.

Deveses (Vilella Alta): Carinyena, orientació sud, llicorell.

ELABORACIÓ: Fermentació a 24°C. Maceració-fermentació en dipòsits i botes de 600l a temperatura controlada. Envelliment de 18 mesos en botes de roure francès de diferents mides. Posterior criança en ampolla durant 48 mesos.

NOTES DE TAST: Color cirera intens. Aroma potent i complex amb notes de fruits vermells i tabac, fines notes de reducció que donen pas a espècies i herbes mediterrànies. Golós i intens en boca, taní molt madur, expressió mineral en el llarg final de boca. Molt fi i elegant. Es recomana decantar-lo.

MARIDATGE: Formatges, carn vermella, carn blanca, carn de caça, arrossos de carn i guisats.

TEMPERATURA DE SERVEI: 15 °C



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

GRÀFICS
ARTÒMICS

SERIGRAFIA
CARTELLS
ETIQUETES
DISSENY GRÀFIC
IL·LUSTRACIÓ...

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

✉ graficsartomics@gmail.com

☎ 638 199 365 / 608 983 177

Nets que parlen amb el avis

Entrevista a Ramon Peris, Pancraç Peris, Marina March i Serafina March



Dia de l'entrevista d'esquerra a dreta, darrere: Pancraç Peris, Serafina March, Marina March i Ramon Peris, davant: Roger Junoy, Sofia Peris, Èric Peris i Arnau Junoy

Ramon Peris Vilà i Pancraç Peris Vilà, fills de Sabino Peris i Emília Vilà, van néixer a Barcelona el 1924 i 1925 respectivament. Per altra banda, Marina March Amenó i Serafina March Amenó, filles de Josep March i Serafina Amenó, van néixer a Cal Merlo a La Morera de Montsant el 1927 i 1933. Dues famílies que van coincidir a La Morera i a partir d'aquell moment, el destí va voler que caminessin juntes. Aquesta és l'entrevista que els seus nets, l'Èric, la Sofia, el Martí, l'Elena, el Roger i l'Arnau; els van fer el passat 18 d'agost.

Quan vàreu arribar a La Morera de Montsant?

(Ramon i Pancraç): Cap allà el 1927 es va posar en venda una casa a La Morera. El nostre pare era de la Vilella Baixa i la mare era de Prades, com La Morera queda al mig, van decidir que era un bon lloc on anar a viure. A més a més ja es preveia una possible guerra i era millor passar-la al camp, on seria més fàcil tenir menjar, que a la ciutat.

La mudança però la vam fer en 2 torns. Primer vam anar cap allà la mare i els 4 germans que érem. I setmanes després van venir el pare amb la tieta Carmeta i l'oncle Hermenegildo, germans del pare, i ens vàrem instal·lar a Cal Porqueres que actualment és Cal Peris.

Com us vau assabentar des de Barcelona que hi havia una casa en venda a La Morera? Recordeu com va ser el viatge des de Barcelona fins allà?

(Ramon i Pancraç): El nostre pare ho va veure en un anunci a La Vanguardia. No va ser una decisió fàcil, ell tenia tot el negoci de sabater muntat a Barcelona i moure's fins La Morera va ser un gran canvi no només per a ell sinó per a tots. El viatge recordo que va ser amb cotxe de línia fins a Cornudella i després vam anar amb carro.

Com va ser la vostra educació a La Morera?

(Ramon, Pancraç, Marina i Serafina): A La Morera hi havia escola pública i en aquell moment anàvem separats nois i noies. Vam anar-hi tots fins als 14 anys, que era obligatori però ho havíem de combinar amb les feines del camp. Estudiàvem una mica de tot, però temes molt bàsics, sobretot matemàtiques i gramàtica castellana. Abans de la guerra però, també estudiàvem llengua catalana.

(Serafina): Recordo sobretot una anècdota durant la postguerra: a mi m'agradava molt anar a l'escola i un dia vaig trobar un llibre a casa que es titulava "Terra Catalana" i jo el vaig agafar i me'l vaig posar a la motxilla per portar-lo a classe. Quan la meua mare va veure que me l'havia endut va posar el crit al cel, quina bronca em va caure!

Quan vàreu començar a treballar al camp?

(Ramon, Pancraç, Marina i Serafina): Des de molt joves, no podem dir una edat en concret. A casa ja ho vèiem que havíem d'ajudar amb l'hort i les terres que teníem, sinó no teníem per menjar. Molts cops al sortir de classe agafàvem els càntrics i anàvem amb les mules cap a la font. A més a més, allà hi havia les basses per rentar la roba i a l'hivern, quan gelava, havíem de picar amb una pedra per trencar el gel i poder rentar la roba.

Què recordeu de la festa Major de La Morera?

(Ramon i Serafina): A la plaça s'hi feia un envelat de borrasses i branques de teix que havíem anat a buscar prèviament a Montsant. Quedava molt maco. Allà és on es feien els balls i on actuaven els músics.

Per què vosaltres vàreu ser membres de la banda de música, oi?

(Ramón i Pancraç): Si, érem membres de l'orquestra de La Morera i tocàvem el trombó i el bombo. Ens fèiem dir "SORIS", que era un joc de paraules entre Solé, que era el director, i Peris (Julio) Solé.



Banda SORIS, Pancraç davant amb el bombo i Ramon a la dreta de la imatge amb el trombó



Marina March i Ramon Peris a la festa major de la Morera, any 1950

Vam estar a l'orquestra durant uns 20 anys aproximadament i no només actuàvem a La Morera, ens movíem pels pobles del voltant: Scala Dei, Cornudella, Prades... Recordo que vam anar 16 anys seguits a Siurana, caminàvem fins allà i els instruments els portava la mula, ens estàvem unes 4 hores per arribar! L'últim any que hi vam anar però, un veí del poble ens va portar amb cotxe, tant els músics com els instruments.

Només els que participàveu a l'orquestra anàveu a les festes majors dels altres pobles?

(Ramon, Pancraç, Marina i Serafina): No, quan era festa Major d'un dels altres pobles hi anàvem tots. A Cornudella, Scala Dei, Poboleda, Ulldemolins... Era la manera de conèixer gent i de divertir-se, no hi havia gaire més distraccions.

Què més teníeu per allà al voltant per divertir-vos?

(Ramon, Pancraç, Marina i Serafina): Els nois jugàvem a futbol allà on ara hi ha el cementiri, agafàvem pals i fèiem les porteries. Moltes vegades la pilota ens havia caigut barranc avall i l'haviem d'anar a buscar, perquè només teníem aquella pilota. Alguns teníem bicicletes i corríem amunt i avall pels carrers, i a l'estiu anàvem a Sant Blai on ens podíem banyar en una bassa. A La Morera n'hi havia una també, però l'aigua estava bruta i s'utilitzava únicament per a regar.

Tot el que heu explicat és molt bonic, però vosaltres allà vàreu passar la guerra i bona part de la postguerra, com recordeu aquells temps?

(Ramon, Pancraç, Marina i Serafina): Abans de la guerra, a Cal Vilà va instal·lar-se el Centre Republicà, la gent feia reunions allà però no ho recordem gaire bé, era abans de la guerra i encara érem molt petits. Durant la guerra però, es va utilitzar com a magatzem, hi havia armes i subministraments.

Al poble, vam saber que havia esclatat la guerra gràcies a la ràdio, que en aquell moment n'hi havia només en dues o tres cases, i pel diari, ja que el nostre pare (Sabino Peris) estava subscrit a La Vanguardia i ens arribava l'exemplar de cada setmana.

Durant la guerra la vida es va fer molt dura. A molts joves se'ls van emportar al front, als nostres dos germans grans per exemple, l'Enric Peris i el Sabino Peris van anar a l'exercit a Madrid i al front d'Aragó, respectivament. Recordem també un noi que el van tenir amagat a dins de casa seva i que no el deixaven sortir, per por que el veiessin i se'l volguessin endur per combatre.

En algun moment va ser perillosa la vida a La Morera?

(Marina i Serafina): Nosaltres vam estar durant uns quants dies amagades en una cova que hi ha a Montsant prop de la Grallera amb tota la família. I no vàrem ser els únics, totes les coves que hi havia per allà van estar habitades en algun moment.

En alguns moments van passar per allà avions bombarders i ens feien estar estirades a terra amb un bastó a la boca.

I un cop acabada la guerra...

(Ramon, Pancraç, Marina i Serafina): La majoria dels que eren "rojos" els van posar a la presó. El nostre pare, Josep March, era jutge en l'època de la república i el van agafar. Haviem d'anar caminant fins a Falset per veure'l, més endavant el van portar a la presó Model i ja era més complicat visitar-lo.

La resta vam poder seguir fent vida "normal" però amb el temor que en qualsevol moment, només que t'escoltessin parlar en català o parlar de la República, se't podien emportar.



Dia de la boda, d'esquerra a dreta, Pancraç Peris, Serafina March, Marina March i Ramon Peris

I van anar passant els anys i el Ramon i la Marina es van enamorar, com també ho varen fer el Pancraç i la Serafina, i el 10 de juny de 1957 van celebrar un doble casament a La Morera i van decidir anar a viure tots quatre a Barcelona en el mateix pis. Dos germans amb dues germanes.

Nets i netes



Esquerra: Pancraç i Serafina amb el seu fill Josep Maria. Dreta: Ramon i Marina amb el Ramon i la Maria Elvira (cotxet) Parc de la Ciutadella 1962

Remedios Piña, cuinera



Adéu als Troncs!

Tancat per jubilació. Els visitants que arriben i volen anar a dinar, els ciclistes que venen cercant una petita pausa i un refresc i els motoristes que hi han arribat per fer un bon esmorzar de forquilla ara es troben amb un paper blanc a la porta: Tancat per jubilació.

El José i la Remedios havien portat el bar i el restaurant durant tants anys que ningú es podia imaginar el poble sense Els Troncs. Tots trobem a faltar aquell cafè a primera hora del matí, el moment d'intercanvi de qualsevol novetat del dia, amb la tele al rerefons.... no te n'adones quan prens el teu cafè de cada dia. Quan tanca un bar com Els Troncs, el poble perd més que el lloc per fer un cafè...

Hem anat a parlar amb la Remedios, aquest article és el resultat d'una conversa amb aquesta dona: mare, àvia i cuinera de casa nostra.

Els Troncs és un establiment amb una història llarga, molt lligada a la història dels seus amos, el José i la Remedios. De ben joves van venir d'Andalusia a Catalunya i, abans d'instal·lar-se a Scala Dei, van estar primer a Barcelona, després a Tarragona i a Farena... i, finalment, van anar a viure al Mas del Tancat amb la seva família. Allà el José conreava les terres i l'hort. Ja tenien 5 fills i en tindrien 4 més: la Remei, la Yolanda i la Susana van néixer durant el seu temps al mas. En aquella època al mas no hi havia ni llum ni aigua corrent i, per anar a l'escola de Scala Dei, els nens havien de fer el trajecte a peu 4 vegades al dia, ja que al migdia tornaven a casa per dinar.

A finals dels anys setanta, amb l'ajuda d'un crèdit bancari, van comprar la casa al poble. S'hi havien de fer moltes obres, però finalment s'hi van instal·lar amb 3 avis i els 9 fills, ja que el més petit, el Jordi, va néixer el 1981 quan ja vivien a la casa que més endavant seria el bar restaurant Els Troncs.

Oficialment es va obrir com a bar restaurant a principis del noranta, amb les reformes fetes a la cuina i amb 4 habitacions per a hostes, el negoci familiar va anar creixent. Amb tot, molts caps de setmana aquestes habitacions eren ocupades pels membres d'aquesta família tan nombrosa. Amb els anys, els 9 fills també van tenir les seves famílies i avui dia, el José i la Remedios tenen 20 nets i un besnet.

Al bar, sempre tenien servei de menjador i un menú que ha canviat molt poc en tots aquests anys. Els funcionava, segons la Remedios el motiu és que era "siempre casero".

La Remedios ha vist molts canvis a Scala Dei: "antes, había otra manera de vivir aquí". Hi vivia molta més gent i quan hi havia la casa de colònies, sempre corrien nens pels carrers. Ella recorda que per la mona, en aquells temps, venia tanta gent al poble com després pel Rally de Catalunya.

Amb els seus 76 anys, encara és molt activa. Ara que té temps, surt a caminar, cuida les seves plantes i ajuda també a l'hort que tenen al costat del poble.

Davant de la casa, on abans hi havia les taules i les cadires, ara hi ha plantes i flors, ben cuidades. I també hi ha un tronc. L'últim dels troncs que el José guardava davant del bar per posar a la llar de foc. "Yo ponía los troncos enteros en el fuego", explica. D'aquí el nom del bar: Els Troncs.

Després de tants anys de portar el bar, de tirar endavant una gran família, el José i la Remedios es mereixen més que ningú una mica de tranquil·litat i poder gaudir dels seus familiars.

Que ho puguin fer per molts anys més!



Benito Porqueres, Remedios Piña, Asunción Anglès, José Gonzalez. Foto de quan es va jubilar "oficialment" el José als 65 anys.

Pares i mares que parlen dels fills



Jordi Huguet Seidova

27/10/18

Jordi

Adile

Sadus

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Els pares hi treballem i la mare hi va estar vivint durant uns anys.

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

Voliem un nom típic català.

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

Una mica a la mare i una mica al pare.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Simpàtic, curiós i molt actiu.

Com us agradaria que fos de gran?

Feliç.

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

El respecte a la natura i les relacions humanes.

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

Si, és ideal.

Pares i mares que parlen dels fills



Álvaro García-Faria Albaladejo

Barcelona 16/11/2018

Fernando

Natalia

Blanca

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Els meus avis que tenien posat el cor i els seus estalvis a Scala Dei on conreaven la vinya i altres fruits. Nosaltres hem estiuat aquí tota la vida i parlar de Scala Dei és parlar de tradició, família, descans, diversió...

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

La seva germana Blanca de 7 anys el va proposar i ens va agrada molt a tots.

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

A mi em toca dir que és exacte al meu sogre Tomás, i ho reconec, ho és!

A la Natalia li toca dir que és exacte que el meu pare...

No sempre coincideix tothom; amb la qual cosa, tots estem d'acord que l'Álvaro és una còpia de la Blanca en versió masculina.

Podeu descriure com és en tres paraules?

L'Álvaro és rialler i molt simpàtic. Amb 8 mesos de vida ja dorm 8 hores seguides, menja bé i només plora quan té gana. A casa dels pares ha agafat el sobrenom de mini-Gasol en referència al jugador de l'NBA. Amb 8 mesos ja té un percentil 90 de llargada que sorprèn tothom.

Com us agradaria que fos de gran?

Profundament Felç! La resta ens és igual!

Per poder facilitar-li aquest regal, ens desvivim per ell, negant-li també moltes coses perquè ja sabeu...No és més felç qui té més coses sinó aquell que menys coses necessita!

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

Scala Dei i La Morera seran part dels seus millors records de petit per tota la seva vida. Desitjo que pugui gaudir de la vida del poble, la gent, la pau que es respira, la diversió dels estius o de la festa major, etc.

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

Crec que sí que està preparat per acollir nens petits malgrat que es poden fer moltes millores en seguretat, en recursos pedagògics per als nens, en activitats, etc. També es poden millorar les polítiques d'ajuda als pares de nens que viuen tot l'any al poble.

Desitjo que els nostres pobles es facin atractius perquè vinguin més famílies amb nens, perquè els pares ens animem a tenir algun altre fill que tanta feina i alegries ens donen.

Un nen petit és un brot verd pels nostres pobles, una esperança de futur per qualsevol país.

Pares i mares que parlen dels fills



Martí Sanromà Gaig

30/12/2018, Tarragona

Manel

Laura

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

La Laura des de que va néixer, sempre que pot ve a passar els caps de setmana, festius i vacances a Scala Dei.

El Manel durant la seva adolescència va ser monitor de la casa de colònies de Scala Dei. I des de que va conèixer la Laura insisteix tots els caps de setmana i vacances en pujar a passar uns dies.

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

No te gaire història la veritat. Simplement, els dos el trobàvem molt bonic.

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

Una pregunta molt fàcil. És una còpia del pare, no hi ha dubte.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Simpàtic, mogut i alegre.

Com us agradaria que fos de gran?

Feliç.

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

Creiem que són molts els valors que li poden aportar tant Scala Dei com el Priorat en general.

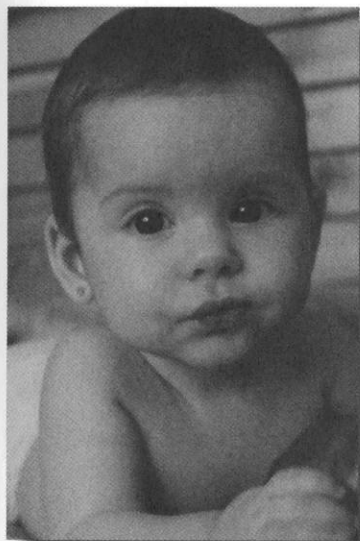
La vida al poble dona salut. No només per raons òbvies, com la qualitat de l'aire allunyat de la contaminació; també pel canvi d'hàbits i per la possibilitat que se'ls obre de jugar en un espai obert i sense límits a la seva imaginació.

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

Per ser un poble petit té moltes possibilitats, com el parc, la pista i la natura que l'envolta.

Restringir l'accés dels cotxes a part del poble ho milloraria encara més, ja que més que els equipaments, creiem que l'important d'un poble així és que els nens i nenes puguin jugar lliurement.

Pares i mares que parlen dels fills:



Arlet Adell March

3 de gener de 2019, Barcelona.

Eric Adell Sanz

Cèlia March Nadal

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Els meus avis materns eren de la Morera i la meva mare també, jo hi passava tots els estius junt amb la colla de nens de la meva edat, que érem bastants! Part de la meva infància l'he viscut a la Morera i en tinc molt bons records.

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

Fa uns anys jo (Cèlia) vaig escoltar aquest nom i em va agradar molt, vaig pensar que si mai tenia una filla li posaria Arlet, ja que és un nom poc comú i original, a

l'Eric li va agradar molt quan li vaig proposar.

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

Al principi no s'assemblava a cap dels dos, però ha anat creixent i fent-se més rodona i ara s'assembla més a la mare tot i que té coses dels dos.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Simpàtica, riallera i afectuosa.

Com us agradaria que fos de gran?

Que sigui feliç, que respecti la natura i bona persona.

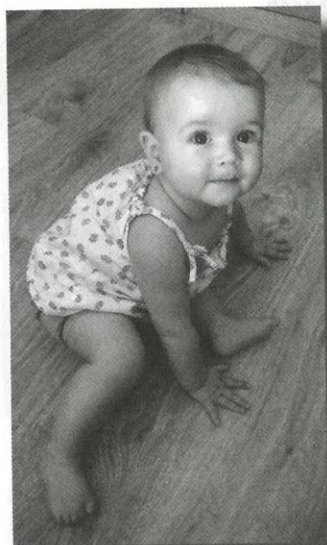
Quins aspectes del nostre poble el/la poden influir de cara al futur?

Estar en contacte amb la natura, la vida social de poble i els jocs al carrer.

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

Sí, ja que és un poble petit i es pot estar pel carrer tranquil·lament, però faltaria més espai de jocs per nens petits i manteniment.

Pares i mares que parlen dels fills



Abril Aguza Ferran

9 de gener de 2019, Reus

Jaume

Anna

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Des de l'any 1994 hi passem els estius amb la família i hi tenim la colla d'amics.

El Jaume va ser professor dels grallers de la Colla Gegantera de La Morera de Montsant-Scala Dei.

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

Fins a l'últim moment vam estar entre dos o tres noms però finalment Abril ens va agradar més per la seva sonoritat.

A qui creieu que s'assembla més?

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

La veritat és que no sabem dir a qui s'assembla encara, però la majoria coincideix que fa cares que recorden l'avi Joan.

Podeu descriure com és en tres paraules?

L'Abril és inquieta, observadora i sociable.

Com us agradaria que fos de gran?

Ens agradaria que fos lliure, feliç i bona persona.

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

La Morera ens agrada per la relació de proximitat amb les persones, pel contacte directe amb la natura i per la llibertat de moviment i l'autonomia que aporta als nens.

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

Creiem que els espais destinats als nens s'haurien de modernitzar, per altra banda l'entorn en si mateix ens ofereix un paratge immillorable.

Pares i mares que parlen dels fills



Jan Egea Garcia

7.04.2019 (Barcelona)

Marc

Mireia

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

La nostra família és de Scala Dei de tota la vida, casa Rius.

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

Teníem clar que volíem un nom curt, simple i català. I que no es pogués abreujar.

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

Tothom coincideix en què s'assembla a mi, a la mare. A mesura que es va fent gran cada cop sembla que té més coses del pare.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Dolcet, dormilega, i simpàtic.

Com us agradaria que fos de gran?

Sona molt típic però sobretot feliç. Per demanar ens agradaria que fos bona persona, amant del animals, optimista i espavilat.

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

Al ser un poble petit i tranquil tindrà l'opció d'anar sol pel carrer des de ben petit, cosa impensable a Barcelona. Com que hi ha altres nens es podrà socialitzar. Per últim destacar el contacte amb la natura.

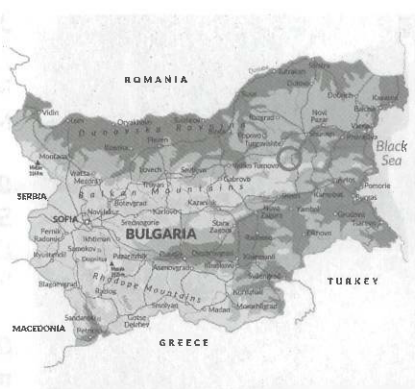
Creieu que el nostre municipi està preparat per acollir nens petits?

En el nostre cas vivim a Barcelona i no estem del tot informats. De totes maneres les escoles més properes queden força lluny del poble.

Morerencs i morerenques del món

De Ticha al peu de la Muntanya Vella de Bulgària a Scala Dei al peu del Montsant.

El Mishu és de Bulgària. D'un poble que es diu Ticha situat a l'est del país, a uns 370 km de la capital Sofia, i a uns 140 km de la mar Negra. Des del seu poble, explica en Mishu, es veuen les muntanyes al voltant. Una mica com a Scala Dei l'únic que Ticha amb els seus quasi 1000 habitants és una mica més gran i les muntanyes són molt més verdes. Formen part d'un gran



massís, Stara Planina, o "Muntanya Vella" que s'estén des de Sèrbia a l'oest fins a la mar Negra a l'est. El clima és més fred que el nostre però, a part dels olivers, s'hi troben pràcticament els mateixos cultius, fins i tot vinya! L'any 2002, el Mishu va marxar de Bulgària, perquè no hi havia massa perspectives de futur per a la gent jove i molts feien com ell, buscaven un lloc millor per viure. La seva primera estada a l'estranger va ser a Bèlgica, a Brussel·les. Però no li acabava d'agradar: "El menjar era dolent, igual que el clima....". Llavors venia a veure la seva germana a Catalunya, a Mora d'Ebre. En aquesta època, allí hi havia una comunitat bastant gran de búlgars, unes 200 persones i amb els contactes que tenien, en poc temps va trobar feina. Al març de 2003 va començar a treballar al celler de la Conreria d'Scala Dei. "Jo era la primera persona que contractaven, el primer treballador. Abans ho feien tot entre el Mitjans, el Jaume i el Jordi" diu amb orgull. A Mora també va conèixer la Mònica de Sofia. I amb ella, va començar una nova etapa de la seva vida, es van casar i ara viuen amb el seu fill, el Bili, a Scala Dei.

La decisió de quedar-se a viure aquí també va ser marcada per un moment clau al voltant d'una taula: "Vaig decidir quedar-me a Mora el dia que en un bar, entraven uns policies, van seure a la taula amb nosaltres, com si fossin amics de sempre. Això a Bèlgica, no passava, la gent era molt més reservada".

Fa més de 17 anys que viu a Catalunya, però encara enyora algunes coses, el verd dels boscos amb els seus arbres grans, les tertúlies amb els amics, i també alguns menjars que aquí no es troben. Cada any hi va a l'estiu i a l'hivern i quan torna, porta Sirene, un formatge fresc salat, o pots de Lyutenitsa, una mena de tomàquet fregit picant amb pebrot. I què porta a la maleta quan viatja a Bulgària? Evidentment, vi - però també oli d'oliva i pernil.

Quan venen amics i família a visitar-lo des de Bulgària, els ensenya primer el Priorat, i després Barcelona: el Camp Nou i la Sagrada Família. Li preguntem quins llocs ens podria recomanar si volem fer un viatge a Bulgària. La primera recomanació d'en Mishu és la visita de Veliko Tàrnovo, una ciutat amb més de cinc mil·lennis d'història al nord del país. I també el Monestir de Rila, al sud-oest, el monestir més important de Bulgària. Aquest complex d'edificis envoltat de muntanyes fou declarat Patrimoni de la Humanitat per l'UNESCO el 1983. Pels més aventurers, hi ha els 7 llacs d'origen glacial, molt freqüentats pels aficionats al senderisme i a la fotografia de natura.

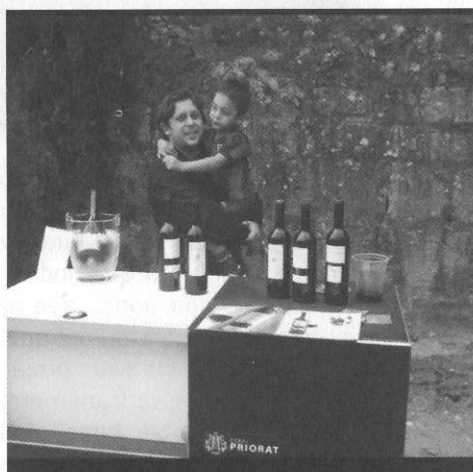
El nom complet del Mishu és Mustafa: un nom de tradició musulmana encara que, avui dia, Bulgària no és un país musulmà. No obstant, al llarg de la seva moguda història, moltes cultures van passar per aquestes terres. Des del període neolític, van ser habitades i més endavant, els grecs, els perses, els celtas i els romans hi van deixar la seva empremta. El primer estat búlgar data del 681 i diferents imperis van seguir fins a l'edat mitjana, concretament fins al 1396, quan l'expansió de l'imperi otomà va sotmetre el país al regne dels musulmans. El domini musulmà va durar quasi 500 anys, fins al 1878. Per tant, les influències musulmanes són molt importants en algunes parts del país, sobretot en la zona de frontera amb Turquia, però també més lluny, com per exemple a Ticha, el poble nadiu d'en Mishu. Ens explica que al seu poble, des de sempre, hi havia tres grups ètnics: els búlgars, els turcs i els romaní (ètnia gitana). Cada grup té els seus costums i la seva llengua, però conviuen tots sense grans problemes i el resultat d'aquesta acceptació mútua és el fet que tots parlen els tres idiomes: búlgar, turc i romaní. Com diu en Mishu, "pots anar a qualsevol cafè o bar i seure amb la gent i tots s'entenen".

Potser podem aprendre alguna cosa del poble de Ticha. A La Morera i Scala Dei, avui en dia, molts dels que hi vivim, venim d'altres països i cultures, parlem idiomes diferents, mengem coses diferents, però tenim moltes coses en comú, a tots ens agrada celebrar, menjar junts, compartir moments feliços i riure tots plegats. Una bona oportunitat per fer-ho són les festes majors del nostre poble. Aprofitem-les! Bona festa major!

Moltes gràcies, Mishu, per l'entrevista!

Blagodaria (en búlgar)!

TeDekkürler (en turc)!



En el record Joan Fochs Mas



Aviat farà 1 any que ens va deixar, i encara agafes el mòbil per marcar el seu número de telèfon pensant que fa dies que no li sents la veu, que tens coses pendents per explicar-li o que li vols preguntar alguna cosa que no saps resoldre i que ell segur que tindria una ràpida solució.

Què dir d'en Joan, el Papa, doncs, que vivia la vida intensament, que gaudia de les coses que feia i sobretot, del què menjava, he he, que s'involucrava amb gran passió en tots els seus projectes personals, com el seu esport, l'hoquei sobre patins, que va transmetre al seu fill Marc i a la família Mas també tan vinculada al poble, també en la pesca, la pintura, i com no, amb el poble de La Morera i Scala Dei, i la seva gent.



Els primers anys: la reforma de la casa, el projecte de la piscina, els esmorzars del primer dia de la Festa Major a la plaça de davant de casa amb tota la colla de pares, i la finca on aviat vam poder anar a collir olives amb tota la família. Crec que els germans, el Xavi, el Marc i jo, sempre recordarem aquells dies entre rialles i males cares. No hi volíem anar, nosaltres a l'oliva, però sempre ens prometia que només seria un cap de setmana al desembre, i tindríem el nostre oli tot l'any. La iaia, la tieta, l'Huch, els papes i nosaltres, tots dalt del taca-taca i cap a la vinya, deia ell. En Joan era de la broma, però aviat se li acabava la paciència. A La Morera vam passar uns anys molt feliços per la família. Hi pujàvem tots els caps de setmana, plougués, nevés o fes molta calor. Ell gaudia anant a la finca, baixant a Scala Dei a fer un cafè als Troncs, i parlant amb la gent del poble perquè li expliquessin anècdotes de la guerra, la història del poble i conèixer més aquesta terra que tant ens havia enamorat a tots.

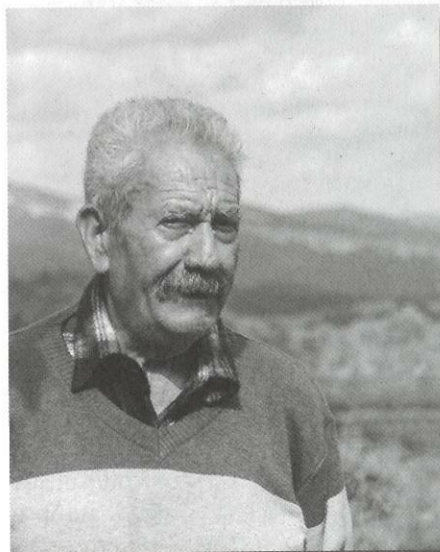
Així és com m'agrada recordar-lo, simpàtic, alegre, de bon cor, i sempre disposat a ajudar els altres, i de ben segur, que els morerencs i morerenques que el van conèixer el recordeu passejant pel poble amb la Maria Neus, l'Huch i el seu cigarret, preguntant si aneu al bar a fer un cafè.

Ma. Neus

Xavi, Marc i Pat

Fochs Caelles

En el record Quim Figueres

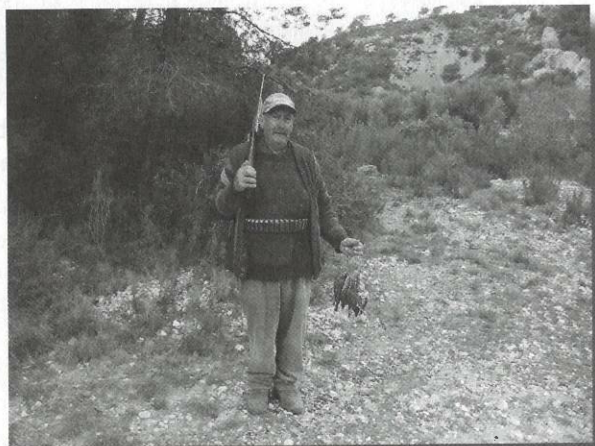


El Joaquim va néixer el 17 de gener de 1947 a la Morera de Montsant. Era el fill petit del Joan Figueres i la Cànida Porqueres i germà de la Juanita. La iaia sempre explicava que de petit li costava molt menjar. De jove va treballar al camp ajudant el seu pare, de qui també va adquirir l'afició per la cacera i la d'anar a buscar bolets. La mare era mestressa de casa i quan el Quim i el seu pare caçaven algun porc senglar, n'assecava i salava les espatlles o les cuixes per fer-ne pernills i, de la resta, en feia suculents guisats.

Quan es van morir els pares es va quedar a viure a casa seva. Només

va passar una temporada vivint a casa de la seva germana i cunyat per recuperar-se d'una malaltia que el va fer estar unes setmanes a l'hospital. El Quim era solter, d'aparença tímida i un posat que transmetia certa tranquil·litat. Home de poques paraules i quasi sempre amb un somriure a la boca. Era treballador i manetes. A més a més de dedicar-se a la pagesia també va treballar a la construcció.

El Quim passava molts vespres de l'hivern a la vora de l'estufa i fent mots encreuats. També, anava a fer la partida de cartes a casa dels seus amics del poble (al restaurant de la Lluïsa, a casa de la Pepita i el Xavier, ...).



En època de cacera, els dijous deixava la feina i agafava l'escopeta i el gos i se n'anava a caçar. Els caps de setmana els reservava per anar al tros i a caçar amb el seu amic Ramon. Els dissabtes a cuidar la vinya i els diumenges a caçar. Es passaven tot el dia fora, fins que es feia fosc i quan arribaven dinaven, fora l'hora que fora. De vegades venien de buit, però sempre queia una perdiu, un tudó o algun conill.

Quan tenia algun conill, perdiu o porc senglar al congelador li deia a la Juanita, la seva germana, que els agafés i els cuinés. Era la manera de poder tastar-los i gaudir-ne. Les perdius amb farcelletts de col o bé senglar estofat amb patates eren per llepar-se els dits!.

Aquesta gran afició per la caça el va dur a ser el president de la Societat de caçadors de La Morera i a organitzar batudes de senglar pel terme o fins i tot anar a altres termes veïns.

Molts el recordareu passejant per la carretera, al coll de la Coma, al tros del Benito o al tomb de Sant Blai, sol, amb les mans a l'esquena, amb un jersei posat, fins i tot a l'estiu "el que tapa el fred tapa la calor", sempre deia i aixecant la ma a tothom que passava amb el cotxe pel seu costat i el saludava.

En Quim Figueres se'n va anar massa aviat i sense fer soroll. El trobarem molt a faltar.



En el record Anna M^a Saballs

[9 de Novembre del 1946 -5 Abril del 2019]

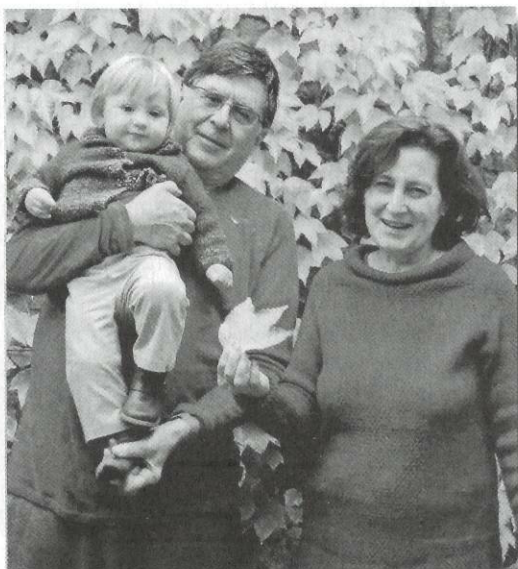
La meva mare va néixer a Barcelona l'any 1946 al barri de Gràcia. Filla de família treballadora va començar al món laboral de ben joveneta, quan això encara no era el més normal en les dones. Tenia un punt de rebel·lia que la va fer marxar de casa ben d'hora, era una persona molt lluitadora i familiar, comprensiva i sempre disposada a escoltar-nos i a ajudar-nos, la veritat és que em va fer la vida molt fàcil.

El seu pare era soci de la Penya Excursionista de Catalunya i havia vingut al-

gunes vegades a Siurana fa ja més de cinquanta anys. Ella no va heretar aquest afany de senderisme, tot i que li encantava la natura, l'hort, contemplar paisatges, els animals i el món rural.

Els meus pares van posar els peus a La Morera de Montsant per primera vegada l'any 2006, van quedar sorpresos de la bellesa d'aquest territori i de com podia ser tan desconegut alhora. Per Setmana Santa, vam estar els quatre membres de la família uns dies a una caseta llogada a la Torre de Fontaubella, bàsicament amb la intenció de conèixer el Priorat i aquell poble que tant ens havia agradat. Realment el paisatge, el silenci, el menjar, el vi i la tranquil·litat, també a nosaltres ens van captivar.

La meva mare es va enamorar d'una casa al poble, que tenia un pati interior i una premsa de fusta que datava del 1885. Era d'aquells habitatges que encara conservava l'encant de les velles cases de poble i que tenia un munt d'història. Més tard ens vam assabentar que havia estat el pati de les nenes de l'escola i que es deia Ca l'Escalet. Aquell semblava que podria ser el lloc que buscaven els meus pares per jubilar-se. I així va ser. Van decidir deixar el poble turístic de l'Escala, per venir a La Morera.



A l'Escala hi portaven anant més de 30 anys. Aquell antic poble preciós de pescadors ja no era el mateix que havien conegut anys enrere, s'havia modernitzat excessivament pel seu gust, amb blocs alts de pisos, els supermercats s'havien menjat les petites botigues de tota la vida, i potser amb massa gent molts mesos a l'any. El mar de boira del Priorat recorda el mar del Golf de Roses que veien



des del balcó d'aquell apartament que van acabar deixant el 2007, i el fort vent de serè de La Morera recorda la tramuntana de l'Empordà. Així que de seguida ens vam sentir molt còmodes en aquest nou indret.

El 2008 es van poder instal·lar definitivament a Ca l'Escalet. Després d'un cert temps de rehabilitació, aquella casa del carrer Ciutadella seria on la meua mare acabaria de passar els anys que li quedaven. A la meua mare li encantava llegir, cuinar i fer manualitats de tot tipus: cosir, restaurar, pintar, fer sabons,... Anys més tard jugar amb la neta i pensar amb el gendre com podien anar millorant el pati i alguns racons de la casa que no acabaven d'estar al seu gust li ocuparien el temps. La distribució i les dimensions de la casa la feien ideal per dur a terme aquestes activitats. Des de l'habitació podia veure el Montsant, tot i que la salut no li va permetre pujar-hi gaire, la fascinava la seva presència i el contemplava quan podia o quan la família, Aina inclosa, la deixàvem tranquil·la.

Un moment que tots esperàvem amb delit era l'arribada de les orenetes a la primavera, aleshores cada tarda és un espectacle de vol, fins que arriba el fred de la tardor i elles marxen per fer el llarg viatge cap a terres més càlides.

Les casualitats de la vida han fet que poguéssim estar tots molt a prop aquests últims deu anys amb la sort de tenir l'Aina al costat i gaudir-ne cada dia. Confio que això hagi pogut alleugerir la duresa de la malaltia que al final la va vèncer. Espero que sigui on sigui, pugui veure les orenetes que tant li agradaven.

Laia de Salas Saballs

La Morera 20 juliol de 2019

En el record Frederic Ferraté Antúnez

En Fede va néixer el 7 d'abril de 1957 a Barcelona i en puc donar fe perquè les nostres mares van coincidir a la mateixa clínica i perquè dos dies després ho va fer la meua germana Pilar. Des de llavors el coneixia. Fill del Paco i la Carmen va viure al Carrer Bigay del barri de la Bonanova de Barcelona i passava els estius a Escaladei. Quan es va fer més gran ell era més aficionat a les motos i la gresca i jo era més seriós i "futbolero". I això ens va separar una mica.

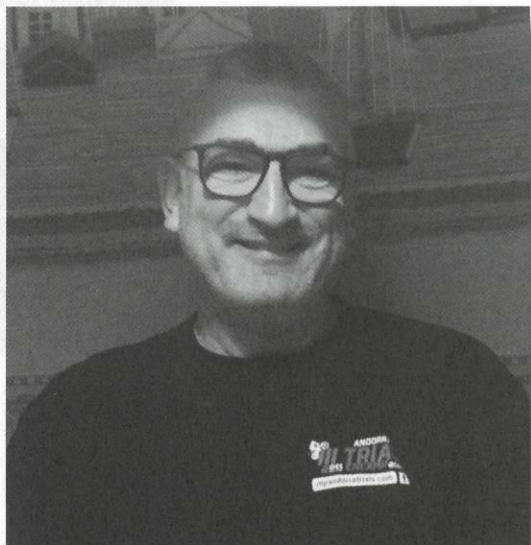
Es va casar amb la Susane i va tenir un fill, l'Alan, per qui més que un pare va ser un company d'aventura. Junts esquiaven, anaven amb moto o sortien a navegar.

Era un comercial molt valorat en el món de la silicona i això el portava a viatjar per tot el món.

La separació i el fet de que l'Alan marxés a viure als Estats Units va produir una nova situació al Fede, que els darrers anys va viure a Escaladei i Cornudella. Va conèixer i conviure amb l'Ania, una noia polonesa-catalana molt maca, amb qui es va casar abans de morir.

Per a mi ha estat un amic de la infància, d'aquells pocs que ho són per sempre i també un amic de tota la meua família.

En fi, el Fede era amant de la velocitat. Ha viscut molt ràpid i també ens ha deixat molt aviat. Et trobarem a faltar i sempre et recordarem.



Pere Gaig

En el record José Maria Laliena Albas



De Rodellar, al peu de la Sierra de Guara, a La Morera, al peu de la serra de Montsant. "Que se parecen un montón". Ara hi descansa per sempre.

Des de l'any 1981 que vam descobrir La Morera hi hem fet llargues estades, primer sobretot als estius. Ens vam instal·lar al costat de la casa de la Teresina amb qui vam ser molt bons veïns. El José Maria i la Teresina s'apreciaven molt.

El Chema i l'Albert van córrer i jugar pels carrers del poble i s'hi van fer grans.

Aquests últims anys passàvem al poble llargues temporades, més enllà dels mesos d'estiu. El José Maria gaudia de la

pau i de la tranquil·litat i de la contemplació de la natura que l'assenyava. Hem estat junts fins al final. El José Maria era un senyor en tot. La frase "se hará lo que diga Ana Mari" és la que ha repetit més vegades al llarg de la nostra vida en comú.

"Este octubre iré a buscar membrillos a Rodellar, se lo prometí."

Ana Maria



Il·lustracions gràfiques de la nostra història



Cedida Pepe de Rialp. [Any 1965] Grup de caçadors després d'una batuda davant de cal Garcia-Faria. Entre d'altres es poden identificar Fernando Garcia-Faria, Pepe de Rialp i Benito Porqueres.

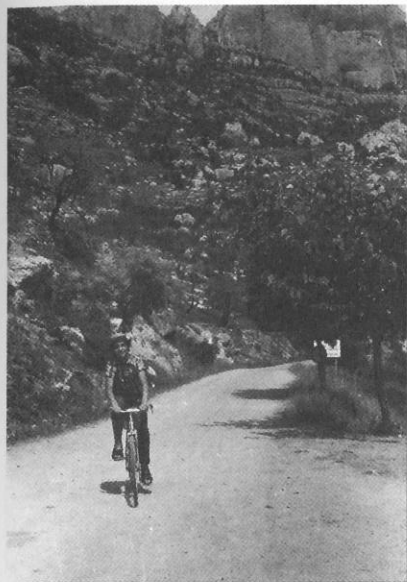


Cedida Agapit Franquet. [Estiu de 1972] Equip de futbol infantil davant del cementiri. Dalt: Lluís Franquet, Agapit Franquet, Sebastià Sardà, Joaquim Franquet Serradell, Julio Solé, Ramon Comte, Joan Jordi Borràs. Baix: Joaquim Franquet Vinyes, Jordi Crivillé, Albert Borràs, Xavier Porqueres, Jordi Porqueres.



Cedida Agapit Franquet. Grup de joves al Jubileu de Siurana (1972/1973). Joan Franquet, Joan Jordi Borràs, Joaquim Franquet, Jordi Crivillé, Maria Rosa Crivillé, Ramon Borràs, Agapit Franquet, Fina March, Feliu Canet.

Il·lustracions gràfiques de la nostra història



Agapit Franquet a l'entrada de La Morera
[Any 1972]



Grup de joves escoltant música amb un
casset (Estiu 1972). Coia Miró, Agapit
Franquet, Fina March, Maria Elvira Peris.



El consistori en la inauguració de les línies telefòniques el 31 d'agost de 1988.
Agapit Franquet, Jordi Crivillé, Josep Miró, Assumpció Peyra, Benito Porqueres

Fotos cedides Agapit Franquet



Foto cedida Agapit Franquet. Partit de futbol-sala solters contra casats (Any 1990?)

Solters: Agapit Franquet, Joan Martra, Jordi Llovera, Ignasi Grau, Jordi Crivillé, Carlos Martínez, Joaquim Franquet, Sebastià Sardà, Joan Jordi Borràs, Jacint Martra, Pere Bonet, Ramon Crivillé.

Àrbitre: Javier Sánchez

Casats: Lluís Porqueres, Jordi Porqueres, Fernando Mestres, Josep Maria Franquet, Ventura Llauredà, Jordi Blanch, Roman Porqueres, José Luis Sobrino, Manuel Crivillé.

Il·lustracions gràfiques de la nostra història



Efectes de l'aiguat de l'octubre de 1994 a La Morera.



Efectes de l'aiguat de l'octubre de 1994 a la carretera del coll d'Alforja.

Fotos cedides Agapit Franquet

Col·laboracions econòmiques

Amàlia Cosialls Sala	Família Gaig Ferrer
Anònim	Família Garcia Muntané
Basília Almuzara	Família Gil Alcàzar
Biel i Fina	Família Jiménez Pedret
Cal Compte	Família Laliena Castillo
Cal Fuster	Família March Queraltó
Cal Grau	Família Martra Porqueres
Cal Pessetó	Família Mas Magrané
Cal Portaler	Família Millera Mas
Cal Sardà	Família Miro Andreu
Cal Teixidor	Família Miró González
Carles Segarra i Carme Nebot	Família Navarro Sentis
Carmen Segura Calvo	Família Paradell Roig
Esteve i Paquita	Família Pasanau-Tessier
Família Barrull Ventura	Família Peris Cabré
Família Bonet Nebot	Família Porqueres Racheva
Família Borràs Borràs	Família Sabaté Figueres
Família Borràs Sabaté i Escandell	Família Sardà Miró
Família Bosques Gazulla	Glòria Gisbert
Família Crivillé Miró	Ivan Porqueres Martínez
Família de Rialp Sánchez	Jordi Porqueres Holgado
Família de Salas Cruz	Les Casetes
Família de Salas i Saballs	Maria Holgado Rovalo
Família Domínguez Queraltó	Maria Rosa Tombas
Família Escalera Pujolà	Misericòrdia Cantarell
Família Ferran Roig	Pancaç Peris i Serafina March
Família Fochs Caelles	Pepita Gros
Família Franquet Ferre	Ramon Peris i Marina March
Família Franquet Fuentes	Ramon Quadrada i Rosa Ramos
Família Franquet i Raduà	Tània i Coia
Família Frasquet Solé	Toni i Txus
Família Fuentes Crivillé	Yolanda i Armando

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



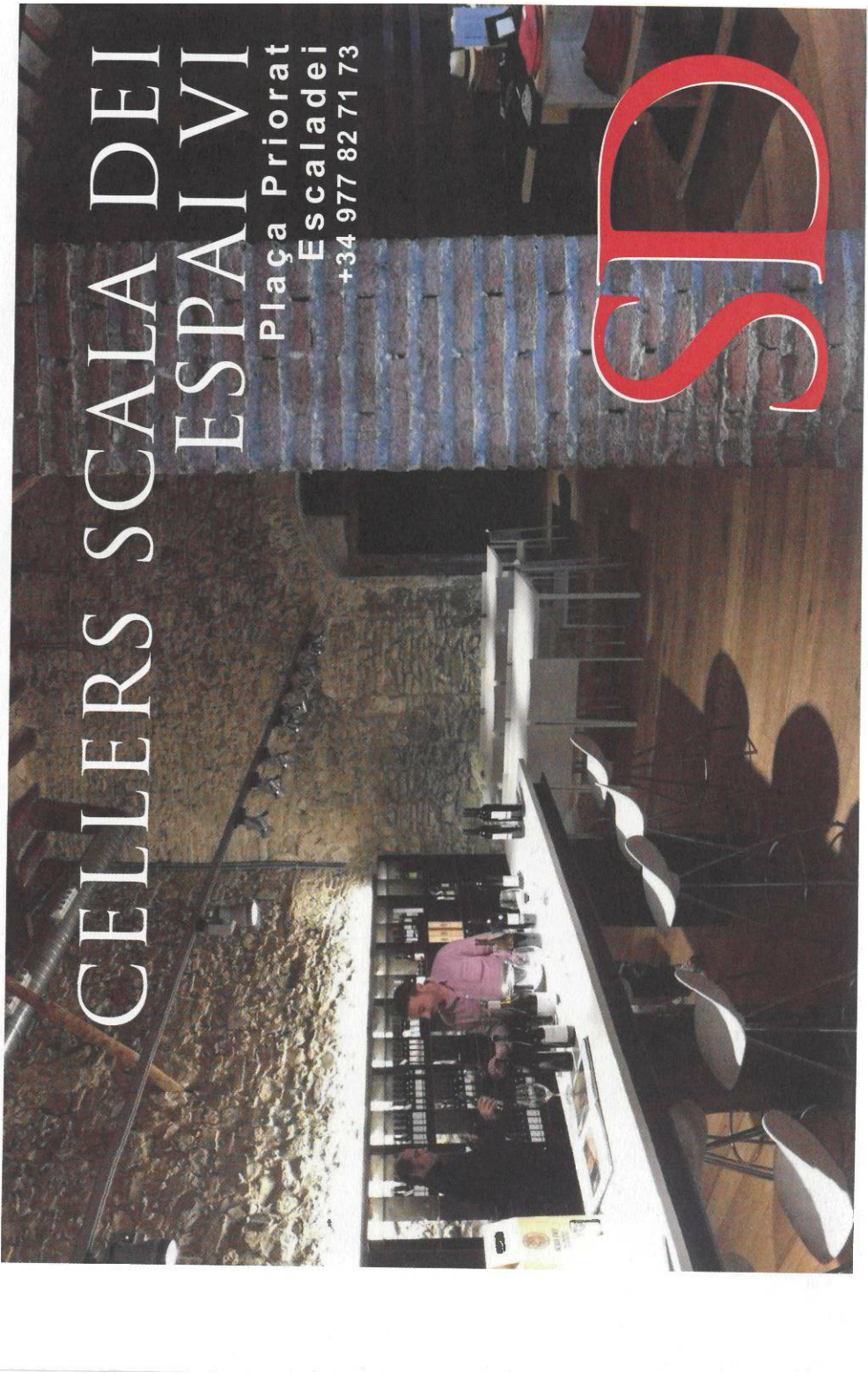
Diputació Tarragona

Celler Joan Ametller.

***visites guiades,
ast i venda de vi.***



**Mas del Mustardo.
Ctra de La Morera km. 3,2
43361-La Morera de Montsant
Mòbil: 663456696
info@ametller.com**

The background image shows the interior of a wine cellar. On the left, there are stone walls and a staircase leading down. On the right, there is a modern bar with a white countertop, stools, and a person working behind the bar. The lighting is warm and focused on the bar area.

CELLERS SCALA DEI ESPAL VI

Plaça Priorat
Escaladei
+34 977 82 71 73

SD