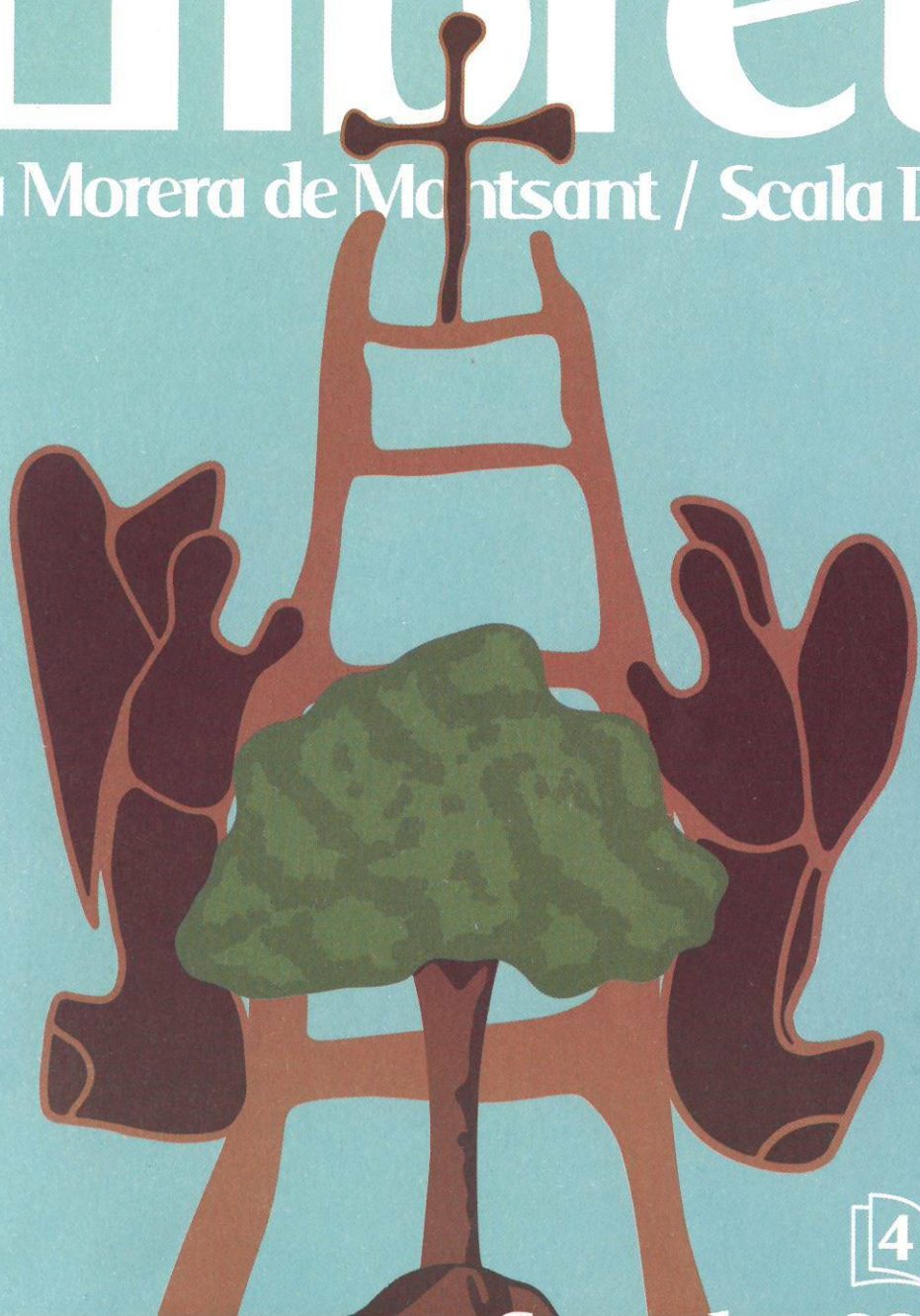


El Uibret

La Morera de Montsant / Scala Dei





PERINET

www.perinetwinery.com

VISITES & TASTOS

00 34 679 212 855 | visit@perinetwinery.com

Pòrtic

Escric el Pòrtic un d'aquests dies de tanta calor, tancada a casa perquè no hi ha qui surti al carrer! És inevitable pensar en la piscina i més ara que hem pogut millorar les seves instal·lacions. No ha estat gens fàcil: dificultats per trobar empresa, increment de preus, imprevistos... però ens n'hem sortit, i aprofito per agrair l'acollida que ha tingut la campanya "Apadrina un skimmer". Comptar amb la col·laboració de la gent sempre és gratificant.

Amb tot, afrontem el darrer any d'aquesta legislatura mantenint l'ànim per continuar els projectes i al servei de tots els veïns i veïnes.

I malgrat la calor, desitjo que gaudiu de les activitats d'estiu, de les festes majors que ja s'acosten i de la tornada a la normalitat, sabent que les restriccions Covid ja queden en el record. Va ser una experiència difícil però de la que també vam aprendre moltes coses, com per exemple, el valor d'una gran abraçada!

Meritxell Martorell
Alcaldeessa de la Morera de Montsant



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
f @restaurantlamorera

Fa trenta anys

Així com la Festa Major forma part del patrimoni cultural del nostre poble i del nostre temps, El Llibret fa la mateixa història més pròpia i coneguda. Els actes de cada any passen, les paraules escrites perduren.

Ara fa trenta anys de l'obra de la piscina a la Morera de Montsant, aquest any renovada. Reunit tot el poble —com podem llegir en El Llibret de **l'any 1992**— sense confiar en subvencions de cap administració, amb una acceptació i l'esforç notable dels morerencs i estiuejants, posa remei a la calor de l'estiu. Per tant *ja podem repetir que La Morera és olímpica* (Josep Miró), recordant que aquell any era també el dels Jocs Olímpics d'Estiu a Barcelona. Tot il·lustrat amb un reportatge gràfic i poètic!

Ja és història, com també ho és la diada en honor de la Cartoixa de Scala Dei amb la seva memorable celebració eucarística i del sermó i la benedicció per part del Prior de la Cartoixa de Santa Maria de Montalegre (Barcelonès nord). De la mateixa manera que la construcció de la piscina és l'encarnació d'un somni, la vinguda d'un monjo cartoixà és la revelació d'un misteri dels camins del Senyor. *En un punt de carretera, ja en aquesta contrada, vaig veure un indicador que deia Scala Dei*, se'ns explica a la seva homília.

Fins i tot en el mateix El Llibret trobem la presentació de la Bíblia Sacra de Scala Dei del segle XIV i del llibre de l'Ezequiel Gort "Història de la Cartoixa de Scala Dei". Gràcies als autors i a Déu per publicacions que expliquen l'entorn que ens envolta i els temps que ens neixen. Gràcies a Maria, patrona nostra i de la vida monàstica, pels actes molt significatius per a Scala Dei, després de tants anys d'abandó.

Aquest és **l'any noranta-dos**, ple de la força de voluntat i dedicació, d'unió i col·laboració, *farcit d'inauguracions... Això sí que era ambició!* (Oda a la piscina de Gerard Quevedo). L'esforç de la construcció de la piscina que ens renova l'alegria de l'estiu; la celebració i la publicació que ens retornen el geni dels temps passats.

El temps d'estiuejar i festejar ens fa més units, oberts i fraterns. I la Mare de Déu ens fa sentir a tots les meravelles de Déu que ens salva.

Que germanor i convivència ens facin viure una **Bona Festa Major!**

Mn. Szymon Welka, rector

Editorial

Donem la benvinguda a les noves —o no tan noves— tecnologies

Benvinguts a El Llibret!

Aquest any marca una fita petita, però important, tant a la Morera com a Scala Dei. Després d'anys de fer el que podíem amb connexions a Internet més o menys cares, precàries o simplement dolentes, la fibra òptica ha arribat al municipi. Si més no en teoria, això vol dir que estem ben connectats amb el món. A més a més de mirar Netflix, Amazon i companyia (tot i la falta de continguts en català), fer els deures de l'escola (potser no tan divertit com passar hores mirant pel·lícules i sèries), fer tràmits en línia, i millorar la connexió de les empreses i institucions; a partir d'ara, serà molt més factible treballar en línia. Això últim és important, ja que representa una sortida laboral més, a banda de les activitats principals de l'agricultura i el turisme, per poder viure als pobles: allò que els geògrafs diuen 'fixar població', és a dir, intentar contrarestar un dels problemes més importants de les comarques rurals com la nostra: el despoblament. Al nostre municipi ja tenim veïns i veïnes que viuen principalment del teletreball. A tall d'anècdota, el dia abans d'escriure aquest text, el Grup de redacció ens reuníem de forma virtual, amb participants connectats des de la Morera, Reus, Suïssa i Anglaterra – cosa que fins fa poc hauria estat inusual, com a mínim.

A partir d'enguany comptem amb una nova col·laboració per part del Servei Comarcal de Català del Priorat que ens aconsellarà per millorar els nostres escrits.

Com sempre volem donar les gràcies a totes les persones, famílies i empreses que heu contribuït a fer possible El Llibret. Sense totes i tots vosaltres no ho podríem fer!

I, sense més, us desitgem una bona Festa Major, tant a la Morera com a Scala Dei. A gaudir, a retrobar-nos i a fer poble!

Crèdits:

Portada: Clara Borràs Casals

Grup de redacció: Joan Ferran, Claustre Grau,

Mike Holt, Sabí Peris, Carola Ribas,

Susanne Schmelzer

Col·laboració: M. del Carme Roig i Joan de Salas

Maquetació: Carola Ribas

Impressió: Arts Gràfiques Octavi S.A.

Edició: Ajuntament de la Morera de Montsant

Dipòsit legal: T-928/2022



Continguts 2022

Pòrtic	1
Salutació	3
Editorial i continguts	4

El passat:

Un plet entre Escaladei i Siurana el 1276	7
L'amillament de la Morera corresponent al 1846	11
60 anys del Viatge al Priorat de Josep M. Espinàs	17
Fons Quadrada Monteverde	23

L'entorn:

Afluència de visitants al Parc Natural de Montsant	27
La fusta i els corcs	31
Montsant nº 500	37

Notícia de les associacions:

ADF La Morera de Montsant	41
El projecte Mestre Quadranter a la Morera de Montsant	45
Habitar	49
El Festival Terror Priorat recupera el treball fotogràfic de Ramon Quadrada	51
L'escola rural: educació i territori	55
La Morera, present i futur	60
Obrim Escletxa	61

Programes de les Festes Majors

Persones:

Nets que parlen amb el avis: Basília Almuzara Birbe	63
Entrevista al Ramon Peris-March, "el Petri"	69
Pares i mares que parlen dels fills	72
En el record	78

Calaix de sastre:

A la punta de la llengua	91
Montsant i Priorat pintats al vi	93
El conte de l'anell d'or	95
Llàgrimes de Sant Llorenç	96
Postes de sol	97
Paleovida	99
Receptes	103
Còctels	109
Vi recomanat	111

Il·lustracions gràfiques de la nostra història

Col·laboracions econòmiques	116
-----------------------------------	-----

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

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

 **VILÀ**

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

Un plet entre Escaladei i Siurana el 1276

En els temps medievals era freqüent que els pobles disposessin de terres i drets comunals, coneguts normalment com a emprius, que permetien el lliure ús dels boscos, de les pastures, de les aigües, i per tant de la caça, de la pesca, de la recol·lecció de fruits silvestres, de fer llenya, que no vol dir necessàriament tallar arbres, sinó més habitualment només branques fins a cert punt (perquè el bosc era una font de riquesa important per a les poblacions i per tant les ordinacions locals en vetllaven per la seva conservació), fer carboneres, portar-hi el bestiar a pasturar...

En el cas de les muntanyes de Prades i Montsant, l'ús dels emprius venia de lluny car es diu que ja s'empraven en els temps dels andalusins, per tant, ja des d'abans de l'ocupació cristiana del territori i, després, foren coneguts com els «emprius de Siurana».

El seu ús en aquest cas no era només local sinó que més bé abastaria la totalitat de l'antiga senyoria andalusina de Siurana, un àmbit considerable que anava fins prou més enllà de la zona compresa entre Montsant i Prades, ja que aniria des del riu Set, a les Garrigues, fins almenys els contraforts del muntanyam del Camp de Tarragona.

N'hi ha constància del seu ús des de les primeres concessions que hi feren els comtes de Barcelona, com mostra l'àmplia carta de població concedida als nous habitants de Siurana, tant presents com també els futurs, el 29 d'abril de 1153. El text del document, en la part que ara ens interessa, segons la versió catalana publicada per Joan Bellès, és la següent:

«... Concedeixo també a tots ells, les pastures, les aigües, les caceres, les caces i tots els emprius dels boscos, de les muntanyes, de la fusta i de totes aquelles coses relacionades amb la utilitat dels homes, entrades i sortides lliures per a ells i per a tots els seus ramats i animals...»

I encara hi afegí una concessió fonamental que val la pena de remarcar perquè va permetre que no només els siuranencs, sinó tota la gent de les muntanyes fossin persones jurídicament lliures: «I els concedeixo els mateixos furs i usatges que tenen francament els pobladors de Lleida».

El sobirà no només hi va estendre els furs sinó que també hi va permetre la lliure utilització dels emprius, de manera que tots en podien gaudir del seu lliure ús que, a més, no se'n restringia l'ús de cada població a favor dels seus veïns, sinó que restaven oberts, comuns, a tots els habitants de les muntanyes.

L'ús era lliure, però no gratuït. La quèstia els pobles la pagaven anualment el dia de sant Miquel, el 29 de setembre, i d'aquí que se l'esmentés com «apellada quèstia de sent Miquel». Segons Manuel Romero, amb la quèstia

hom satisfeia al senyor per l'ús que feia dels emprius (ús de les pastures, de les llenyes, de la caça,...) és a dir, de les terres comunes, que evidentment eren de propietat i competència senyorial.

Els emprius, tot i ser lliures i oberts a tothom (no pas als forasters al territori), portaren diversos problemes entre les poblacions, però on els conflictes foren especialment importants va ser amb els monestirs, que lluitaren per preservar-hi els seus drets particulars.

La raó cal cercar-la en les donacions que els comtes sobirans anaren fent també als diversos monestirs i que en incloure les terres també es reservaven els emprius del seu territori. El cas més conegut fou el de Poblet i el seu enfrontament secular amb els pobles de la rodalia i particularment amb Prades. La raó era sempre la mateixa:

«... per rahó dels ademprius, fer llenya seca y traure ab animals y al coll rama o ramas tallar, bestiar grosos y menuts tenir, posar, pasturar, apletar y abeurar, y altres servituts que dits hòmens y universitat deien y afirmaven tenir en lo bosch del monestir de Poblet...»

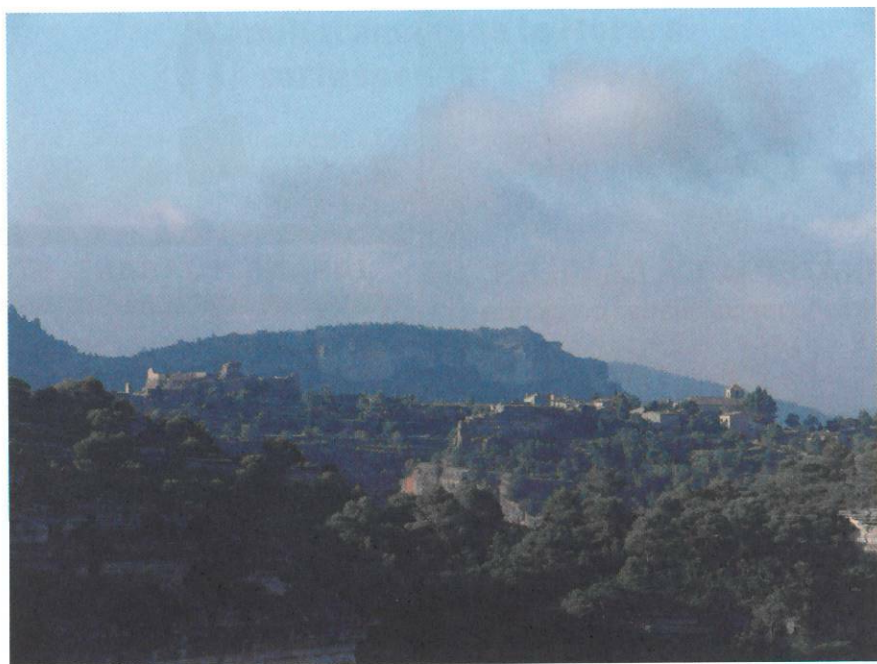
Poblet guanyà tots els plets amb els pobles de la rodalia i sempre hi va fer valdre els seus drets per damunt dels emprius que hi tenien la gent de les muntanyes. El monestir fonamentava el seu dret en la donació que el comte els havia fet el 18 d'agost de 1151 en mans de l'abat de Fontfreda, mentre que els pobles reberen la concessió a partir de 1153 i per tant els monjos consideraven que el seu bosc n'havia quedat al marge, una opinió evidentment inversa a la dels pobles de la rodalia.

No només afectaven Poblet aquest tipus de conflictes. L'ús dels emprius de les muntanyes també provocà algunes dificultats amb els altres monestirs, el d'Escaladei i el d'Escornalbou. En canvi, no es té notícia de cap problema d'aquest tipus amb el de Bonrepòs.

Pel que fa a Escaladei hi hagué un plet el 1276 amb la gent de Siurana (i per extensió, caldria entendre amb la gent de les Muntanyes) per l'ús que en feien del bosc, ja que hi entraven per fer carbons i llenyes, així com a pasturar.

Hi entraven, al seu entendre, de forma legítima, ja que tot el gran terme inicial de la Morera, el territori del qual formà anys més tard el priorat d'Escaladei, pertanyia íntegrament a l'àmbit de Siurana. Però els monjos no ho acceptaren. I fins sembla que hi hagué algunes violències entre les parts.

Així, en el plet de 1276 i davant el jutge, el síndic cartoixà al·legà el seu dret i la seva propietat del territori basant-se en la donació que els féu el comte-rei Pere I, dins el terme del qual els cartoixans tenien tots els drets sobre



les aigües, les pastures, els boscos, els prats, la caça, la llenya... i tot això, deia, ho tenien en pròpia i lliure heretat sense cap obstacle ni contradicció, i que havia estat confirmat després per Jaume I, per la qual cosa demanà condemnar Siurana i que la seva gent desistís d'entrar novament al terme d'Escaladei.

Els siuranencs ho van recórrer tot afirmant que les donacions reials a Escaladei es feren salvant el dret i la possessió que tenien els homes de Siurana sobre els boscos de les Muntanyes i que per tant hi podien pasturar, caçar, fer llenyes, carbons o servir-se de les aigües sense cap impediment, així com tots els altres emprius que els pertanyien.

Fou per això que, després de recórrer la sentència, hom acabà donant la raó als siuranencs i s'imposà silenci als cartoixans perquè es confirmà que la donació que els feu el comte-rei Pere I no anul·lava la donació anterior dels emprius feta mig segle abans pel comte Ramon Berenguer IV. Pere I n'havia fet la donació als cartoixans, però no n'hauria derogat la donació anterior i així els siuranencs hi mantenien el seu dret a fer carboneres i altres emprius sense contradicció per part dels cartoixans.

Ezequiel Gort
Fotografia de Joan Ferran Mercadé





PEIXATERIA CA LA VILES

Peix fresc, pesca salada i congelats

Núria Campiña Ordoñez

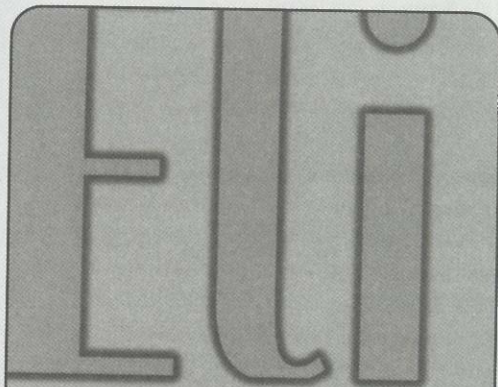
C/ Eres, 10
977 088 142
calaviles@hotmail.es
Cornudella de Montsant



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. 609 578 467
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

L'amillarament de la Morera corresponent al 1846

El s.xix va veure la construcció dels estats moderns tal i com els concebem avui dia. Espanya no en va ser una excepció. Una de les necessàries fites a assolir en el procés va ser l'elaboració i aprovació, el 1845, d'un nou sistema fiscal que substituís el garbuix d'impostos vigents. Els artífexs del nou model van ser el ministre Alejandro Mon i Ramón Santillán, militar, historiador i el veritable ideòleg de la reforma. Un dels impostos que es va crear va ser la contribució territorial, un impost directe que gravava béns mobles i immobles: cases, terres, ramats... Per poder dur a terme el càlcul del seu import i el posterior cobrament calia saber què tenia cadascú. Com això hauria implicat enviar funcionaris a cada racó del país i, per tant, una bona despesa de diners, es va optar per demanar als propietaris que es presentessin als ajuntaments i declaressin les seves propietats. Així van néixer els amillaraments que són els documents que contenen el resultat d'aquestes declaracions. No ens allargarem comentant el que és evident: la picaresca va actuar i es va declarar molt per sota de la realitat: es calcula que l'ocultació va arribar al 50%.¹ Tanmateix com l'estadística es va introduir tardanament a Espanya, els amillaraments són pràcticament els únics documents que ens poden permetre tenir una idea, encara que només sigui aproximada, de qüestions com la distribució de la terra o els usos a què es destinava, ja que entre els béns declarats estava la propietat rústica. Aquest és l'aspecte que hem analitzat de l'amillarament de la Morera datat el 1846 i, per tant, amb tota seguretat el primer que es va fer. El document es conserva a l'Arxiu Comarcal del Priorat.²

Abans d'entrar a analitzar el contingut del document cal fer algunes precisions. Un primer problema que complica tots els càlculs és el fet que tota la informació sobre la terra vé donada en jornals. I què cal entendre per un jornal? L'acceptió 3 del DIEC no aclareix gaire cosa: "Mesura superficial agrària equivalent a l'extensió de terra que un animal pot llaurar en un dia normal de feina, de valor variable segons les comarques". Segons el Diccionari català-valencià-balear es tracta d'una "Mesura agrària equivalent a l'extensió de terra que es llaura normalment amb un parell de mules". I afegeix alguns valors del jornal segons les localitats. De les més properes a la Morera, les de Falset i Tàrraga són molt semblants 37,75 i 37,04 àrees respectivament. Potser més interessant, per més propera i amb un terme municipal més semblant, és la informació continguda en la recanació del terme de Porrera realitzada el 1846. Segons un annex, es diferencia entre el *jornal del rey*, 60,84 àrees, i el jornal del país, 49,28 àrees.³ Segons un llibre d'equivalències publicat el 1903 que recollia les equivalències oficials formulades per la Dirección general del Instituto Geográfico y Estadística, el jornal a Falset equivalia a 60a 84ca. Segons la mateixa

1 Un ràpid resum de tot plegat a: Tortella, Gabriel. *El desarrollo de la España contemporánea*. Madrid: Alianza Editorial, 2002, pp.151-158.

2 Arxiu Comarcal del Priorat, Fons Ajuntament de La Morera, Amillarament de 1846, 46.1.

3 Arxiu Comarcal del Priorat, Fons Ca l'Amorós, Recanació del terme de Porrera.

publicació, la cana o *jornal del rey* equivalia a 60a 84ca.⁴ Com podeu veure, un bon embolic. Davant de tot plegat hem optat per treballar amb els jornals com a unitat bàsica. Per tenir una idea molt aproximada de l'equivalència en hectàrees, podem atribuir al jornal un valor de 0,5 ha.

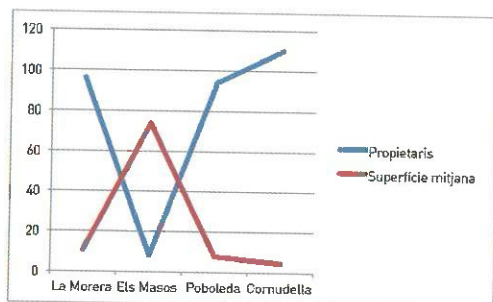
Taula 1. Residència dels propietaris i superfície mitjana posseïda

Localitat	Superfície posseïda	%	Propietaris	Superfície mitjana
La Morera	1006,88	35,33	96	10,49
Els Masos	590,00	20,70	8	73,75
Poboleda	737,50	25,88	94	7,85
Cornudella	515,40	18,09	110	4,69
	2849,78	100,00	308	

Font. Elaboració pròpia a partir del document analitzat.

La informació que conté l'esmentat document en funció de la localitat de residència dels propietaris s'estructura en quatre blocs. A La Morera n'hi residien 96, 8 als Masos, 94 a Poboleda i 110 a Cornudella. Els propietaris de les antigues propietats de la Cartoixa de Scala Dei no hi figuren. Per què? Ho ignorem. Sí que figuren a l'amillament de 1863.⁵ És possible que tampoc figurin altres propietaris. Per tant, quan ens referim a superfícies totals de terra no prenen el conjunt de la superfície del terme com a referència sinó la que figura al document. De cada propietari al document se n'anota la quantitat de terra que posseeix i l'ús que li donava diferenciant entre vinya, secà, regadiu, bosc, garriga, rocam o erma. Un primer fet a constatar és que la majoria de propietaris no residien a la Morera i, segons el resum de la Taula 1 posseeixen el 35,33 % del total de la terra. Aquest fet el podríem posar en relació amb la gran superfície del terme: els habitants de la Morera haurien anat creant, secularment, les terres més properes al nucli urbà i els veïns dels altres municipis les terres més properes al seu nucli urbà de residència, Cornudella, 18,09%,

o Poboleda, 25,88%; unes terres molt allunyades del nucli de la Morera i situades, probablement, en la punta cap el sud que dibuixa el seu terme municipal. La mida mitjana de les seves parcel·les era bastant petita, sobretot en el cas de Cornudella.



Gràfic 1

4 MADORELL Y RIUS, Miguel; Callén, Luis. *Equivalencias entre las medidas antiguas y las del sistema métrico-decimal*. Barcelona: Imprenta de Henrich y C^a, 1903, pp.12-35.

5 Arxiu Comarcal del Priorat, Fons Ajuntament de La Morera, Amillament de 1863, 152.2.

D'altra banda, uns quants propietaris residien en masos i probablement alguns eren els que la Montse Solà descriu en el seu treball sobre els masos de Montsant. Al terme de la Morera cita el Mas de Forçans, el de Sant Blai, del Tancat, el de l'Estrem, el Blanc, el Déu i el de Sant Antoni. Alguns encara estaven habitats en aquell moment.⁶ A més, fora de l'àmbit de Montsant n'hi havia d'altres com el d'en Gil. Com es pot veure a l'esmentada taula eren els que tenien les parcel·les més grans; però al mateix temps els que les tenien ocupades en més gran proporció per bosc, garriga o rocam, un 49,37% (Taula 2), fet que cal posar en relació amb la seva ubicació. En la seva descripció esmenta que n'hi havia que tenien cups (Forçans, Canaleta), premsa de vi (Sant Blai)...

Taula 2. Usos de la terra

Localitat	Vinya	Secà	Regadiu	Bosc	Garriga	Rocam	Total	% Dedicat a la vinya
La Morera	614,95	148,73	9,80	22,20	157,10	54,10	1006,88	79,50
Els Masos	218,10	68,00	12,60	61,10	187,60	42,60	590,00	73,02
Poboleda	692,60	12,40	15,90	5,10	5,30	6,20	737,50	96,07
Cornudella	384,40	48,60	2,40	8,10	61,20	10,70	515,40	88,29
Total	1910,05	277,73	40,70	96,50	411,20	113,60	2849,78	85,71

Font: Elaboració pròpia a partir del document analitzat.

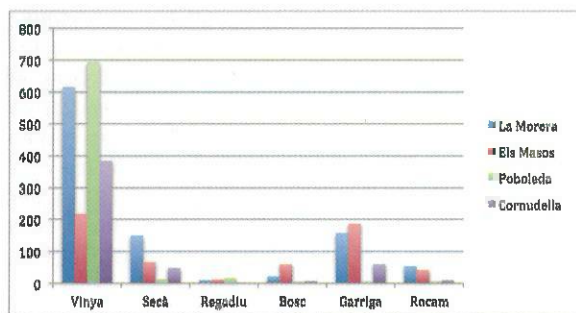
Pel que fa als conreus predominants no podem ser gaire precisos ja que el document només diferencia entre vinya, secà (concretament *secano con árboles*) i regadiu. Un cop dit això, el que és evident és que la major part del sòl conreat es dedicava a la vinya (taula 2 i gràfic 2): des d'un 73,02% en el cas d'Els Masos fins un 96,07% en el cas dels propietaris de Poboleda. Gairebé la totalitat dels propietaris en tenien per poca que fos: els de La Morera tots menys 3; els d'Els Masos, tots; els de Poboleda, tots menys 1, i els de Cornudella tots menys 4. És força evident, per tant, que ja abans del cicle expansiu dels anys 70 i 80 del segle XIX, la vinya era el conreu predominant al terme ocupant pràcticament el 86% la superfície de terra conreada. El 1846 al terme es produïren 4.500 carges de vi (uns 540.000 litres), xifra gens negligible però allunyada de les 16.000 carges produïdes a Poboleda o les més de 15.000 produïdes a Porrera.⁷

Per regadiu entenc l'hortet i el 20,45% dels declarants en tenien, més que probablement pel



Gràfic 2

⁶ Solà, Montse. Els masos del Montsant. Parc Natural de la Serra del Montsant, sense data.
⁷ Anguera, Pere; Aragonès, M. *El Priorat de la Cartoixa d'Escaladei*. Santes Creus: Fundació Roger de Belfort, 1985, p.160.



Gràfic 3

de verdures, fruita dolça, llegums... sense haver de desplaçar-se.

Pel que fa a la resta de conreus no podem dir gaire cosa ja que, com ha quedat dit, s'engloben sota la denominació de *secano con árboles*. En la seva voluminosa obra publicada a partir de 1845, Madoz afirma que, a més de vi, s'hi produïa cereals, oli i ametlles, la qual cosa ens permet afirmar que en aquestes parcel·les s'hi conreen oliveres, ametllers, blat...⁸

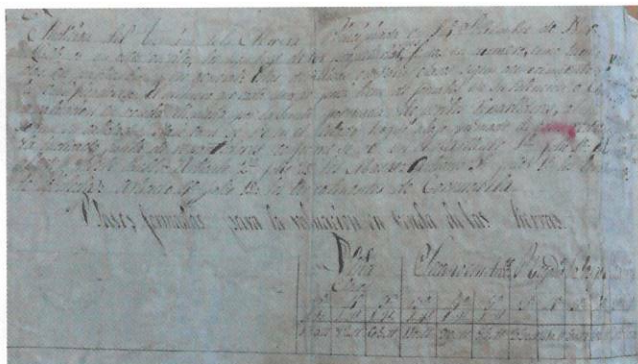
Taula 3. Distribució de la propietat de la terra

Jornals	Propietaris	%	Superfície acumulada	%
menys d'1	33	10,71	20,250	0,71
1-1,9	55	17,86	81,400	2,86
2-2,9	45	14,61	110,950	3,89
3-3,9	28	9,09	95,400	3,35
4-4,9	24	7,79	108,600	3,81
5-5,9	27	8,77	150,725	5,29
6-6,9	14	4,55	91,200	3,20
7-7,9	9	2,92	66,400	2,33
8-8,9	11	3,57	94,100	3,30
9-9,9	3	0,97	28,300	0,99
10-14,9	14	4,55	170,825	5,99
15-19,9	16	5,19	284,825	9,99
20-39,9	13	4,22	518,450	18,19
40-59,9	8	2,60	219,550	7,70
60-100	5	1,62	388,300	13,63
més de 100	3	0,97	420,500	14,76
Total	308	100	2849,775	100

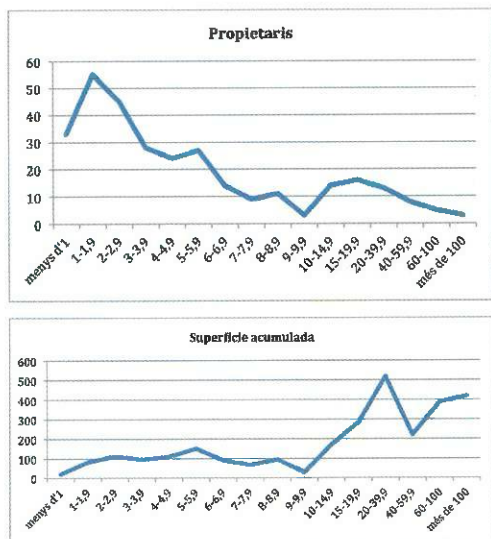
Font: Elaboració pròpia a partir del document analitzat.

8 Madoz, Pascual. *Diccionario Geográfico-Estadístico. Histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Establecimiento Literario-Tipográfico de P.Madoz y L. Sagasta, Madrid, 1848, vol. 11, p.605.

Un segon aspecte que permet treballar el document en qüestió és la distribució de la terra. Cert que la forma en que es realitzaven els amillaraments ens porta a pensar que els resultats no són cent per cent fiables. Tanmateix, a manca d'altra documentació, la seva anàlisi ens permet formar-nos una idea aproximada. El resultat d'aquesta tasca es mostra a la Taula 3 i és coincident amb el que hem presentat en un altre lloc per a les diferents localitats de la comarca i relatiu als primers anys del s.xx.⁹ Com es pot comprovar hi havia molts propietaris; però la immensa majoria tenien molt poca terra. Concretament 185 propietaris, un 37,5 % del total, tenien parcel·les amb una superfície inferior als 5 jornals



Arxiu Comarcal del Priorat, Fons Ajuntament de la Morera, Amillarament de 1846



Gràfics 4 i 5

i posseïen en conjunt el 14,6 % del total de la terra (gràfic 4). En l'altre extrem, un total de 29 propietaris, el 9,4%, posseïen parcel·les amb una superfície superior als 20 jornals. En conjunt posseïen el 54,3% de la terra, és a dir més de la meitat (gràfic 5).

Que hi hagi parcel·les de dimensions tan reduïdes ens porta a suposar que molts dels seus propietaris les tenien per obtenir productes pel consum propi, que no els permetien però sobreviure i que havien de dedicar-se a treballar en altres terres, probablement com a jornalers dels propietaris més importants.

Pere Audí Ferrer

⁹ Audí, Pere. *Cooperativistes, anarquistes i capellans al Priorat (1910-1923)*. Torroja-Falset: Centre Cultural i Recreatiu La Unió de Torroja del Priorat-Arxiu Comarcal del Priorat, 2010.

ADD END



Equipament per a la recerca, la creació audiovisual
i el pensament crític. La Morera de Montsant
www.addend.comissariat.cat addend@comissariat.cat

FUSTERIA RAUL VIÑES VERGE

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

60 anys del Viatge al Priorat de Josep M. Espinàs

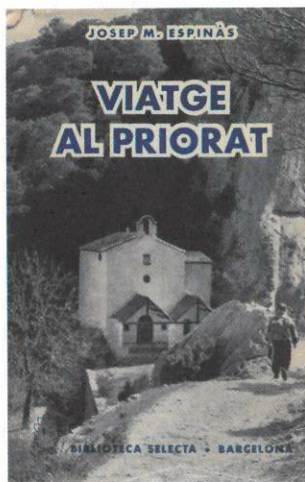
Aquesta tardor de l'any 2022 farà 60 anys que l'Editorial Selecta va publicar **El Viatge al Priorat** de Josep M. Espinàs. Al Grup de redacció ens va semblar que podíem aprofitar l'avinentesa per parlar-ne una mica. En farem un breu comentari del que n'he extret de la seva relectura.

El primer text que vaig llegir era el llibre "A peu pel Priorat 1957" que va publicar Edicions La Campana l'any 1999. En realitat venia a ser la 4a edició del llibre de 1962. De la primera edició la mateixa Editorial Selecta en va fer una segona l'any 1984, amb una nota específica per a l'ocasió. L'any 1991 Edicions La Campana va fer-ne la tercera edició dins el volum 5 de l'Obra Completa de Josep M. Espinàs.

Tot i que l'autor en la Nota a la segona edició escriu "Per dir-ho en termes vinícoles, ja que es tracta del Priorat, aquest llibre és de la collita del 1961, embotellat en forma de volum el 1962." Ell mateix en la primera frase del Pròleg de l'A peu pel Priorat ens diu "Quan vaig



Josep M. Espinàs, fotografia de la contracoberta de l'edició de 1962



Coberta de l'edició de 1962

anar a caminar-hi l'any 1957, ...". Per altra part, l'estudiosa dels seus primers llibres de viatges, Carme Gregori, ens confirma aquesta data i que segons va dir el mateix autor "vaig trigar a escriure'l". El que sí va fer Espinàs va ser publicar a la revista Destino, el mateix any del viatge, una sèrie de tres reportatges amb el títol "El Priorato: 100 kilòmetros a pie".

Propòsit del viatge

Quin era el propòsit de l'autor en escriure els seus "Viatges"? No acaba de quedar clar. Ell mateix diu "... sóc un simple escriptor d'allò que troba al llarg del seu camí i que aspira a donar-ne un testimoni fidel i viu.". Alguna cosa l'impulsà a viatjar a peu i a escriure'n les seves impressions. En l'època dels seus primers viatges, uns quants escriptors en llengua castellana, havien pu-

blicat amb èxit textos semblants. El viatge que va donar lloc al primer títol de la sèrie "Viatge al Pirineu de Lleida" el va fer en companyia de Camilo José Cela que l'any 1948 va publicar "Viaje a la

Alcarria". El que sembla clar és que l'autor a part de fornir informació sobre les terres visitades i les persones conegudes ens ofereix informació sobre ell mateix i les seves vivències. Tal i com fa palès en el pròleg de la quarta edició "Caminar pel Priorat va ser fer un pas, per a mi inol·lidable, pel camí de la llibertat de l'escriptor de viatges. I és aquesta llibertat la que em va proporcionar les més profundes satisfaccions, a canvi de renunciar a l'exploració sistemàtica."

Dedicatòries

El que es va repetint en totes les edicions és la doble dedicatòria. Per una part "A Joaquim Muntanyola que ha provat, una vegada més, el seu humor acompanyant-me pels camins del Priorat." Aquest era dibuixant humorístic de diverses publicacions, entre elles el TBO, i escriptor d'obres de teatre d'humor. En dues ocasions surt esmentat al text: "He quedat amb un amic de trobar-me dimarts a Cornudella. M'acompanyarà els dos últims dies, és dibuixant." Per tal de justificar que no pot quedar-se a dinar a la Morera "-No puc. A migdia arribarà a Cornudella un amic de Barcelona i seguirem el viatge junts." L'altra dedicatòria molt més curta; però segurament molt més significativa de la realitat que va descobrir al llarg del seu viatge a peu "Als prioratins que resisteixen heroicament."

Josep M. Espinàs

A peu pel Priorat



1957

EDICIONS
LA COMPANYIA

Portada de l'edició de 1999

Recorregut del viatge

A continuació teniu les jornades que Espinàs va dedicar a fer el seu viatge. La primera intenció de fer-les totes a peu va quedar en part canviada per les circumstàncies que van obligar a fer alguns dels trajectes en transport públic. Per a fer el recorregut a peu Espinàs disposava dels mapes de l'exèrcit, pràcticament l'única cartografia publicada i segurament havia consultat la guia excursionista que havien publicat Josep Iglésies i Joaquim Santasusagna.

1a etapa. Dissabte.

Arribada a l'estació de tren de Marçà-Falset. Marçà, Capçanes, els Guimetes (intent de dinar), el Masroig (dinar, sopar i dormir).

2a etapa. Diumenge.

Plou. Agafa un taxi fins a Falset (dinar a la Fonda Sport), Gratallops (sopar i dormir).

3a etapa. Dilluns.

Torroja, Poboleda (esmorzar), Mas de Sant Marsell (dinar), Cornudella (sopar i dormir a la Fonda Montsant).

4a etapa. Dimarts (amb el Muntanyola a partir del migdia).

La Morera de Montsant (esmorzar), Cornudella (dinar), Siurana, Cornudella.

Trasllat en autobús de línia fins a Margalef (sopar i dormir, esmorzar). Aturada a la Vilella Baixa i Cabassers.

5a etapa. Dimecres.

La Bisbal de Falset, Cabassers (dinar a l'Hostal Massip), la Figuera (sopar i dormir) i l'ermita de Sant Pau.

6a etapa. Dijous.

La Vilella Baixa. (No explica amb quin mitjà de transport fan el retorn des la Vilella Baixa).

Fotografies i gràfics

A la coberta de la primera edició apareix una fotografia de l'ermita de la Foia de Cabassers amb un excursionista que s'hi dirigeix, segurament deu ser el seu amic Joaquim Muntanyola. També a la primera edició hi trobem vuit "il·lustracions fora de text", tal com s'indica a la portada. Són fotografies impreses en paper setinat intercalades enmig del text. Les fotografies no il·lustren el contingut del text, i sembla que hi estan posades de manera aleatòria.

I A les vinyes ha nascut la fama del Priorat.

II Un antic racó de la modernitzada vila de Falset (Porxos de la plaça de la Quartera).

III Poboleda ha fet un paper important en la història del Priorat (El poble vist des del riu Siurana).

IV La Morera de Montsant, muntanya amunt, admirable conjunt rústic.

V La Cartoixa de Scala Dei, origen del Priorat, és avui un munt de runes (La Conreria vista des de l'encreuament de la carretera).

VI La Vilella Baixa, en l'aiguabarreig de dos rius (El poble vist des de la carretera).

VII Ermita de Sant Salvador, prop de Margalef, recolzada en el Montsant.

VIII Els pacients ruquets del Priorat. (Un ruc carregat amb les portadores). Al fons la Figuera.



Esquema del recorregut. Edició de 1999

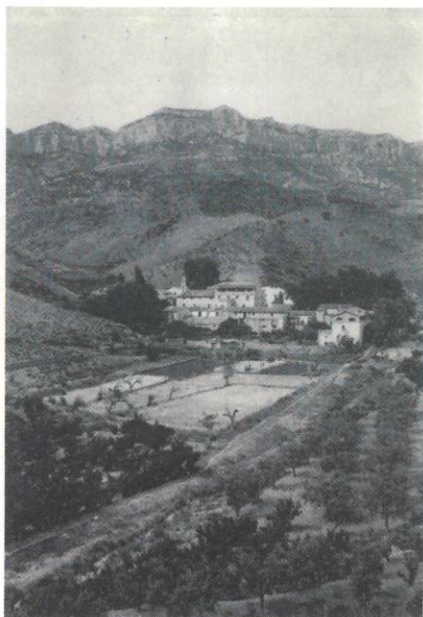
A la portada de la segona edició hi apareix una fotografia de la façana de la Cartoixa realitzada per Salmer, empresa que va editar les postals d'aquest indret. En canvi, a l'interior, van desaparèixer les fotografies de la primera edició.

A la portada de l'edició de La Campana hi ha una fotografia de l'autor amb una estampa de la verema i a l'interior el mapa esquemàtic del recorregut.

La Morera de Montsant

Josep M. Espinàs dedica tot el capítol VI, dels deu que té el llibre, a la Morera de Montsant. Aquest el subdivideix en cinc apartats. El primer el dedica a El Montsant i aprofita per fer un resum de la informació que ha extret del volum 4 de "Etnografia de Reus i la seva comarca" que va escriure R. Violant i Simorra.

El segon el titula L'home en la roca i és on, mentre descriu el camí de pujada des de Cornudella per l'actual carretera, escriu les reflexions sobre Montsant que teniu a continuació: "El



Conreria de Scala Dei. Edició de 1962

camí va de cara al Montsant, exactament puja el Montsant. Donant voltes pel Priorat m'he preguntat sovint què vol el Montsant de mi. Què pretén, què significa enmig del paisatge humà, fet amb les mans, aquesta gran pedra nua. Tinc la impressió que ara ho sabré. (...) La sensació de soledat neix d'aquesta contemplació, perquè jo em trobo ara en un terreny més dur, menys treballat. Les muntanyes fan sempre una obra de companyia. El Montsant, no. Trepitjo la roca amb inútil passió, miro la roca amb una estèril intenció cordial. Un home mai no està del tot sol en una vinya, en un prat o en un bosc. Però l'home està sol en el mar i en la roca. (...) L'home, en el roquissar, no té res. La soledat és absoluta. Àdhuc sentiu com la roca es va fent el vostre senyor, com intenta d'aplanar-vos la mirada, de tapiar-vos els ulls, com us rebutja les mans, com –des de la base dels peus- us endureix

les cames, us fa rígida la cintura i amenaça en definitiva, convertir-vos en una altra mica de roca sobre la roca.”

El tercer el dedica a Scala Dei per on ha decidit no passar-hi en aquesta ocasió. En fa una breu nota històrica i explica l'estat d'abandonament en què es troba el cenobi. Inclou una cita del geògraf Josep Iglésies.

El quart porta per títol La mestressa. Després d'explicar l'entrada al poble i la impressió que aquest li fa escriu “La Morera, que vista de la vall té un aire guerrer, té en realitat –ho veig ara que hi sóc, i els seus ulls són els meus- una actitud vigilant, però evidentment pacífica, com si estigués al marge del que passa allà a baix. Mirant el país, la Morera no parpelleja; al mig del Montsant, sembla un rellotge de pedra, parat en una hora antiga. Per això la Morera és el testimoni –no el jutge- del Priorat.” Busca un lloc on esmorzar. Segons conta a l'hora que s'havia llevat la fonda estava deserta i això el porta a emprendre el camí en dejú. Fa cap al cafè. Aquí comença un dels fragments més tendres de tot el llibre que escriu en forma de conversa i de breus comentaris que hi intercala. A continuació en faig un breu extracte: “Passada la porta no veig ningú. M'endinso una mica i descobreixo unes taules de fusta, solitàries. A la dreta, una porteta.

–A Maria...

Sento passes, al fons.

–Déu vos guard.

És una dona de mirada clara. Sé immediatament que l'he encertada, que esmorzaré, que m'hi trobaré bé i que me'n recordaré tota la vida. El nostre país és fet de dues classes de dones: les que cal beneir i les que cal –esforçant-nos una mica- no maleir. La dona de la Morera

que tinc al davant no és eixuta com la pedra, sinó generosa com l'aigua.

-Vinc de Cornudella i tinc ganes d'esmorzar.

-Prou. I què voldria?

-El que tingui, uns ous amb pernil...

-Els ous, sí; però el pernil...

-Doncs deixem-ho córrer, potser unes patates...

-Vol pernil, de debò? No em costa res, m'arribo a la tenda...

-Sí?

-De seguida torno.

No s'hi ha pensat gens. Em deixa sol.

(...)

La mestressa torna. Somriu:

-Ja sóc aquí.

I m'ensenya el paquetet de pernil.

-Hem tingut sort. La dona de la tenda se n'anava ara.

-Vaja.

Abans de ficar-se a la cuina em pregunta:

-Els ous, els vol caragolats?

-Com?

-Si els vol caragolats o ferrats.

-Ah, no l'entenia, ferrats, ferrats.

(A les truites, no s'hi pot sucar pa -el pa que s'asseca i perfuma els armaris del pobles.)

Quan és l'hora, la dona em porta els ous ferrats, el pernil i un plat de rovellons."

I quan arriba l'hora de pagar aquest altre diàleg: "Quan la pipa s'apaga i arriba l'hora de marxar, demano:

-Què li he de donar?

La mestressa dubta.

-És que... vostè mateix.

-No dona. Digui'm què val.

-No, no, ja sap que no ho he fet per guanyar-hi.

Miro la dona de la mirada clara.

-Als Guiamets -li dic-, que és un poble

més gran i menys arraconat, no vaig poder dinar, pagant el que fos. Vostè digui, vostè hi ha de guanyar.

La dona es decideix:

-Si tant insisteix... Els ous cinc cinquanta, i el pernil de la tenda m'ha costat sis pessetes.

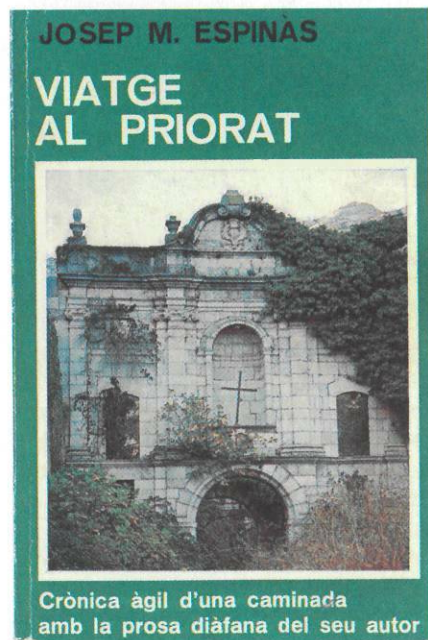
-I els rovellons.

-Els rovellons, res.

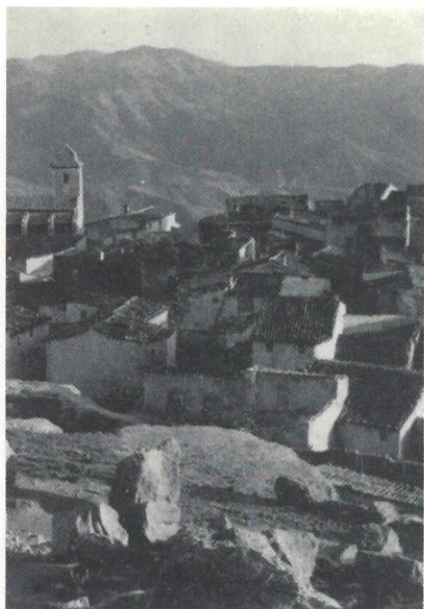
-I ara!

-Això sí que no. Compti: cinc cinquanta i sis, són sis, set, vuit, nou, deu, onze cinquanta, no?

Jo sé que la propina que li dono no pot pagar aquesta llarga i diària humanitat que, al cap de cinquanta anys, s'ha concentrat en la mirada clara que tinc davant."



Portada de l'edició de 1984



La Morera de Montsant. Edició de 1962

El cinquè i últim apartat el titula Conversa de baixada. A la pujada s'havia trobat de camí al poble "un matrimoni i un ruc". En el camí de retorn cap a Cornudella se'ls torna a trobar i com que van al mateix pas estableixen una conversa. Com totes les converses amb desconeguts comencen parlant del temps. Al passar prop de la font parlen de la falta d'aigua corrent al poble. Més endavant i a partir d'una pregunta "Escolti, vostè no és de la Morera, oi?" i de la resposta de la dona "M'ho ha conegut pel parlar?" ens fa saber que prové de Barcelona. De la conversa també descobrim que l'home, a part de pagès és caçador

"No hi ha res que m'agradi tant com anar a caçar." Després "S'aturen entre unes pereres. –Bones peres, guaiti. Les millors peres d'aigua. Me'n dóna una, com a refresc."

I per acabar el capítol aquest comiat de pel·lícula "Quan la drecera comença a pujar giro el cap i els veig –l'home, la dona, l'ase– feinejant lentament, s'han cobert amb uns barrets de palla, i espero. Com si a la panoràmica hagues-sin d'aparèixer unes lletres: The End." Ja no els veuré més la cara, ja no els sentiré més la veu. Anar pels camins és un continu deixar. Però també és un posseir constant, perquè el que es perd en un revolt es retroba en l'altre."

Només em queda dir que desitjo que després de la lectura d'aquest escrit us vinguin ganes de llegir, sinó ho heu fet abans, o de rellegir aquest testimoni de l'experiència del coneixement del territori i de la gent del Priorat que va fer el Josep Maria Espinàs i Massip l'any 1957. Que aquesta afirmació del mateix autor que trobem al Pròleg de la primera edició us animi encara més "El Priorat és un país admirable, i jo confio que al llarg —i sobretot al fons— d'aquest llibre en descobrireu les raons."

Joan Ferran Mercadé

La Morera de Montsant, juliol de 2022

Fons Quadrada Monteverde

El Grup de redacció d'El Llibret coneixia l'existència del fons Quadrada-Monteverde cedit a La Morera per part de la família. L'Ajuntament va condicionar el pis de dalt del local de l'ADF per poder-lo acollir en condicions. Ens ha semblat adient en els continguts d'El Llibret d'aquest any fer-ne divulgació.

Trobareu un escrit de la família, una explicació de la tasca de catalogació feta pels responsables de l'Arxiu de la Diputació de Tarragona i tres fitxes de l'excursió número 500 a Montsant.

Aquesta és la primera contribució a la difusió del contingut del fons. Creiem que amb això no n'hi ha prou. És necessari que el fons sigui conegut i pugui ser consultat amb facilitat. Un primer pas seria l'ampliació de l'inventari del fons i la millora de l'accessibilitat. Posteriorment creiem que caldria plantejar la idea d'un espai d'interpretació de l'excursionisme a la Serra de Montsant. La Morera és la principal porta d'accés a Montsant: hi està ubicada la seu del Parc Natural i compta amb el refugi de la FECC.

Vuitanta caixes i alguna cosa més

—Hola, Fina. M'agradaria donar un cop d'ull a l'arxiu. Res, una estoneta, quan et vagi bé.

—Vuitanta caixes, vuitanta, eh! Em sembla que amb una estoneta no faràs —va dir la Fina.

Fins aquell moment no vaig ser del tot conscient del volum que suposava l'arxiu Quadrada-Monteverde que la Mariona i jo havíem cedit a l'Ajuntament de la Morera.

Anys abans d'aquesta conversa, just després de la mort dels pares, vam haver de desallotjar ràpidament la casa on havíem viscut. Un pis de quasi 500m², ple d'armaris curulls de papers i més papers, de fotografies i negatius, de mapes i llibres de tot tipus, especialment de muntanya. Tot el material acumulat en els vora cinquanta anys dedicats a l'excursionisme i a la fotografia, les dues grans passions que van omplir la vida de tots dos. Però tot allò s'havia de treure del pis més aviat que tard.

Els pares mai no havien dit res sobre què volien que se'n fes i la Mariona i jo



ens vam adonar que no teníem ni temps, ni espai, ni capacitat de gestió per a fer-nos-en càrrec. Ens calia, doncs, una idea salvadora que preservés tota aquella memòria escrita i fotografiada d'un temps en què l'excursionisme era una filosofia de vida, quasi una religió. Aviat vam arribar a la conclusió natural que el destí de tota aquella documentació ha-

via de ser la Morera, el seu poble adoptiu tan estimat. Vaig trucar a la Núria, que llavors era l'alcaldeessa, i de seguida es va posar en contacte amb la Diputació. A partir d'aquí el projecte d'arxiu va quedar engegat. Després de la Núria, el va seguir gestionant la Fina. Els tècnics arxivers de la Diputació van rematar el procés amb una molt bona feina.

Per entendre aquest arxiu, però, primer s'ha de parlar una mica d'aquell excursionisme d'abans, il·lustrat, quasi científic, però també contemplatiu, viscut intensament des de l'esperit. Un excursionisme molt diferent del que molts practiquen ara, el de Wikiloc i les presses. D'entrada, ara se'n diu senderisme. Però també trekking o running..., que curiós, que tot hagi d'acabar en "ing" per semblar més important. Ara la prioritat sembla massa vegades decantada cap al pas fugaç per la muntanya, com més ràpid, millor. Fins i tot amb ànsies de batre rècords en temps d'ascensió o de travessa. No tothom ho fa així, ho sé. Però a la segona meitat del segle xx, encara es practicava allò que des de finals del segle anterior se n'havia dit "excursionisme il·lustrat", que consistia en una barreja d'observació amb intenció quasi científica i de contemplació espiritual. Requeria temps —les sortides podien durar vuit o deu hores—, coneixements —geografia, meteorologia, orientació— i dedicació, ja que a casa s'havia d'anotar, classificar, arxivar, revelar fotografies i comentar després amb la família o amb els companys el resultat de tot plegat.

A causa de les necessitats que plantejava aquella manera d'anar a la muntanya, es produïen situacions que ara serien impensables. La qüestió del pes, per exemple. Un excursionista totalment equipat carretejava tranquil·lament a la vora de vint quilos amunt i avall. Quan veig l'equipament que es porta ara! La

motxilla del meu pare, abans de posar-hi la roba i el menjar del dia, ja pesava vuit o deu quilos. A dintre hi havia: 2 encenedors, un de gas o benzina i un de metxa; dues navalles, una de suïssa i una de tall; unes tisores de podar; un destralló i a vegades un xerrac o un podall per si s'havia de netejar un camí. Dos o tres rodets de pel·lícula fotogràfica més la Rollei, encara que quasi sempre la duïa penjada al coll. Un "botiquín" complet. Mitjons i guants de recanvi per si plovia. El termos per portar cafè calent per a tothom, la gran ampolla d'aigua d'alumini i una petaqueta amb conyac per si algú defallia. Els mapes i la guia itinerària corresponent, la brúixola, l'altímetre-baròmetre de mercuri i un termòmetre d'ambient. A més a més hi portava sempre una llibreta i un boli. Aquesta llibreta i aquest boli eren realment importants per al seu treball de camp. Servien per anar prenent nota de totes les dades que anava observant així com de l'itinerari i de les incidències que poguessin sorgir. També per anotar la toponímia, que consultava amb interès i curiositat als vilatans i que després corregia amb delit a sobre dels mapes, massa sovint inexactes. Que ningú no es pensi que la motxilla de la meua mare era gaire més lleugera, perquè no ho era pas.

Després, ja a casa, tot allò es convertia en material de treball per a la planificació de futures sortides, per a la confecció de nous itineraris i per a la correcció de futurs mapes. De cada excursió en quedava una ressenya itinerària amb temps totals i parcials, desnivell, "parte" meteorològic, participants, incidències i anècdotes. Només a Montsant, hi van pujar 711 vegades, totes ressenyades i fotografiades.

Acabada la part més científica, venia la part espiritual. Les vivències de l'ex-

cursió es recordaven durant la setmana. Rodejats del ciment de la ciutat, es revivia el record de cada detall que alimentava l'esperit. Olorar un ramitxol de farigola florida del Tormaçal, menjar-se un ametlló a mig fer per Sant Joan, admirar des del "restaurant" del Grau dels Barrots la grandesa del mar de boira engolint la vall, collir un bon manat d'espàrrecs al camí dels Fareus, plegar vuit o deu rovellons al Barranc de les Falles, deixar-se portar, en fi, per la peresa contemplativa asseguts al cap del Grau de Salfores, amb els peus quasi penjant damunt del Racó de Missa mentre les capes de tots els blaus de les muntanyes del Priorat guien la mirada fins als Ports, passat l'Ebre, on es perd, mandrosa, entre boirines i noves muntanyes, deleroses de ser descobertes. Vuitanta caixes, va dir la Fina i jo, després del primer ensurt, vaig pensar que potser encara era poc. Tants anys re-

collint materials i dades, fotos, llibres i mapes; tants anys inventant itineraris, refent camins, cercant toponímia, vivint la muntanya amb passió potser haurien d'haver ocupat més espai. Però més tard em vaig adonar que el que de veritat comptava no era tant el volum de l'arxiu sinó que la seva existència contribuís a preservar una manera d'aproximar-se a la muntanya, des del respecte i l'amor incondicional a la natura, des de l'ànsia de conèixer-la i de conviure-hi, i no pas d'utilitzar-la. Aquesta era la idea dels meus pares i ara és encara la meua. La Mariona i jo esperem que la presència d'aquest arxiu a la Morera, on segur que a ells els hauria agradat que fos, contribueixi a preservar la memòria d'aquell excursionisme de la calma, del temps gastat a fons perdut en la contemplació de les meravelles que la terra amaga.

Ramon Quadrada Monteverde



Tractament i inventari del fons

El fons Quadrada Monteverde correspon als documents produïts pel matrimoni reusenc entre Ramon Quadrada Ornosa i Magdalena Monteverde Vallespinosa, aficionats a l'excursionisme i a la fotografia.

El seu vincle amb el Parc Natural de la Serra de Montsant és enorme, ja que es comptabilitzen més de 700 ascensions, a més a més, diversos autors es refereixen a Ramon Quadrada com "el senyor del Montsant".

L'any 2014 es produí el decés del Ramon

i la Magdalena. Els seus descendents, Ramon i Mariona, iniciaren els contactes amb l'Ajuntament de la Morera de Montsant per tal de conservar l'Arxiu Documental i Bibliogràfic que encara es conservava a la casa familiar del Raval Santa Anna, de Reus. L'objectiu era poder instal·lar una biblioteca de temàtica excursionista al poble de la Morera de Montsant. Cal esmentar que la major part del fons fotogràfic de Ramon Quadrada es troba al Centre de la Imatge Mas Iglesias de Reus (CIMIR).

L'alcaldesa de la Morera de Montsant, Núria Crivillé, que també era diputada de Medi Ambient, Salut Pública i Territori del Servei d'Assistència Municipal (SAM) de la Diputació de Tarragona, va sol·licitar a l'Arxiu General de la Diputació l'avaluació del fons i el dipòsit temporal al propi Arxiu, fins que l'Ajuntament no disposés d'un local adequat.

L'octubre de 2014, els tècnics de l'Arxiu General de la Diputació van fer una visita al domicili per tal de valorar l'interès i el volum del fons documental. El director de l'Arxiu, Eugeni Perea, acompanyat dels tècnics Benet Martí i Sergi Borralló van visualitzar tant la biblioteca personal, com les caixes de cartró plenes de documents i fotografies. Es va programar el trasllat a l'Arxiu General de la Diputació per tal de fer-ne una valoració més detallada i un primer inventari.

La documentació que va ingressar a l'Arxiu General va ser ordenada i encapsada seguint un criteri cronològic dins els següents apartats: biblioteca excursionista, documentació personal i imatges. Val a dir que no tota la documentació que havíem vist a la casa pairal va arribar a l'Arxiu ja que es van comptabilitzar, aproximadament, uns 20 metres lineals (m/l) de documentació i va arribar poc més de 10 m/l. Entre els documents que es van trobar a faltar hi havia materials diversos

d'excursionisme i l'Enciclopèdia Espasa. El principal motiu d'aquesta reducció de la documentació, fou un tema d'espai, ja que l'Ajuntament no podia fer-se càrrec de tant volum de documents. La urgència en desallotjar la casa familiar també influí en aquest aspecte.

El fons documental definitiu es troba instal·lat en 80 capsos d'arxiu definitiu de mida foli i 544 sobres de reportatges fotogràfics. Les primeres 77 capsos contenen llibres i opuscles sobre excursionisme, datats entre 1952 i 1999. Les tres següents, documents manuscrits sobre itineraris, correspondència, llibretes, etc. Finalment, trobem 544 sobres que contenen reportatges fotogràfics, la majoria de viatges i excursions familiars.

El tractament del fons documental (ordenació, classificació i descripció) va anar a càrrec del director de l'Arxiu General de la Diputació de Tarragona, Eugeni Perea. I el tractament del material fotogràfic a càrrec del treballador de l'Arxiu, expert en fotografia, Ramon Cornadó.

L'any 2015 es va donar per finalitzat el tractament i l'inventari del fons (inventari número 33). I es va incorporar el fons a l'Arxiu General en qualitat de dipòsit.

Finalment l'any 2018, l'Ajuntament de la Morera de Montsant va demanar la retirada del fons Quadrada Monteverde de l'Arxiu de la Diputació per tal d'ingressar-lo en un local habilitat al poble de la Morera de Montsant, amb la voluntat d'apropar-lo al territori i poder-ne fer difusió i facilitar-ne la consulta a qui hi estigui interessat.

Sergi Borralló Llauredó
Director de l'Arxiu General
de la Diputació de Tarragona
Juliol de 2022

Afluència de visitants al Parc Natural de Montsant

Els darrers anys hem observat com l'afluència de visitants al Parc Natural de Montsant ha anat augmentat progressivament de forma sostinguda. No obstant, l'arribada de la pandèmia provocada pel COVID va produir canvis importants en la freqüentació del Parc Natural. Aquest no ha estat un fet exclusiu del nostre Parc, sinó que s'ha produït en tot el territori català i molts Parcs Naturals han experimentat canvis importants en el nombre de visites rebudes. Així, hem pogut veure imatges televisives de massificació en determinats indrets, com la Pica d'Estats al Parc Natural de l'Alt Pirineu.

Històricament la major part de les visites que rebem al Parc es concentren en els períodes de primavera i tardor. Aquest ha estat un comportament recurrent al llarg dels anys, com es pot observar a la corba de 2019 de la figura 1 i podem dir que el nombre de visites anual és aproximadament de 165.000. No obstant, l'any 2020 la pandèmia va provocar un forta disminució dels visitants durant la primavera, degut al confinament i a les restriccions imposades, que es va traduir en un fort augment de l'afluència durant el període d'estiu de l'any 2020 (veure figura 1). Això va provocar que durant els mesos de juliol i agost es tripliqués el nombre de visites, respecte dels anys anteriors. Aquell estiu, quan es van aixecar certes restriccions i es va permetre l'accés al medi natural, vam veure com les zones d'aparcament del Parc quedaven saturades i no podien assumir el gran volum de vehicles que volia accedir al Parc. Els pàrquings d'Ulldemolins, Cornudella, Margalef i la Morera de Montsant quedaven plens en poques hores i es generava una problemàtica d'accés de vehicles a la zona. A la Morera de Montsant, algun dia, es van arribar a comptabilitzar més de dos-cents vehicles, fet que va provocar un desbordament de vehicles al poble perquè no hi ha suficient espai per assumir de cop una gran quantitat de cotxes.

Coordinats amb l'Ajuntament de la Morera vam procurar gestionar la situació sobrevinguda, i aquests dies puntuals d'excés de visitants vam tancar l'accés al poble amb vehicle, informant que els aparcaments ja estaven plens. Aquest mateix fet es produïa a d'altres indrets del Parc com a la zona de les ermites d'Ulldemolins o a la Cartoixa d'Escaladei, que en determinats dies, en poques hores les zones d'aparcament ja estaven plenes.

L'any 2021, les restriccions derivades de la pandèmia van continuar influenciant en la freqüentació de visitants al Parc Natural i es pot observar un pic important d'afluència durant aquella primavera. A partir, d'aleshores les restriccions de la pandèmia van anar disminuint i l'afluència durant la tardor de l'any 2021 ja se situava a nivells pre-pandèmia i aquesta ha estat la tendència que hem observat ja durant tot l'any 2022. Durant aquest any,

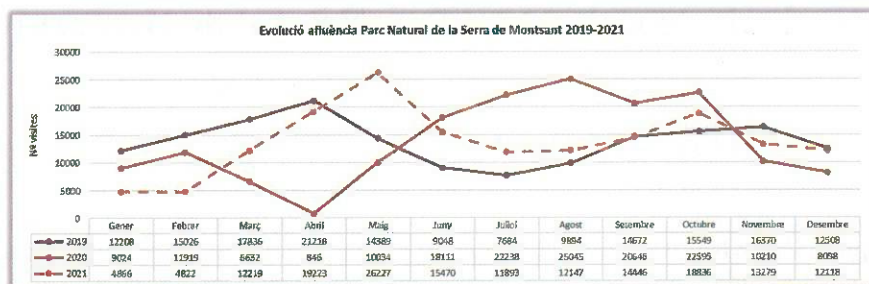


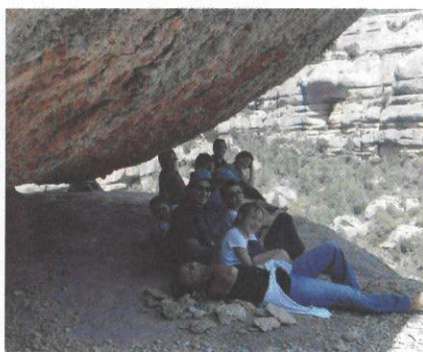
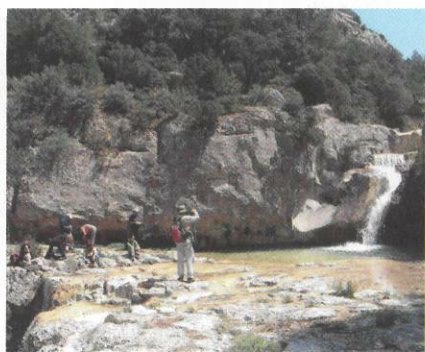
Figura 1: Evolució aflluència 2019-2021.

les dades de freqüentació i aflluència de visitants s'han situat a nivells de prepanidèmia i ja no hem vist aquelles massificacions puntuals com les de l'estiu de l'any 2020. Aquest fet no treu que, com ja ve sent habitual, hi ha períodes assenyalats que la capacitat dels aparcaments del Parc es veu desbordada per la gran aflluència de visitants. No obstant, aquest fet és puntual i es localitza en dies de pont i festius assenyalats, reduint-se a pocs episodis de massificació al llarg de l'any. Som conscients dels problemes que comporta la massificació dels espais i ho volem evitar, motiu pel qual estem fent un seguiment anual de l'evolució de l'aflluència de visites que rep el Parc Natural de Montsant, i que alhora repercuteix en tots els pobles del voltant.

Aquest seguiment anual, el realitzem des de l'any 2019, quan vam iniciar l'estudi d'aflluència, freqüentació i caracterització del visitant del Parc Natural de Montsant. Perquè l'ordenació de l'ús públic i la promoció del turisme sostenible en el territori és un dels principals objectius en la gestió de l'ús públic dels espais naturals protegits.

Com a principals resultats obtinguts en la realització d'aquest estudi destaquen, per una banda, i pel que fa a l'aflluència global al Parc Natural de Montsant, l'obtenció d'una aflluència anual d'unes 165.000 visites (marge d'error del +10%). Amb una major concentració de visites, com era de preveure, al sector de Margalef, amb unes 89.460 visites (54%). Pel que fa a l'estacionalitat, tenim els mesos de febrer, març, abril, octubre i novembre com els mesos amb major aflluència (51%).

Per l'altra banda, i tenint en compte els resultats obtinguts en la realització de 507 enquestes, s'ha obtingut la identificació d'un perfil mig de visitants caracteritzat per: tenir entre 26 i 45 anys (54,7%), ser home (61,9%), residir de forma habitual a la província de Tarragona (33,3%), posseir en un 50,3% estudis de nivell universitari, ser empleat per compte aliè (39,4%) o autònom (21,1%) i tenir un elevat grau de coneixement sobre l'estatus de protecció de l'àrea visitada (88,0% sap que el lloc visitat és un Parc Natural).

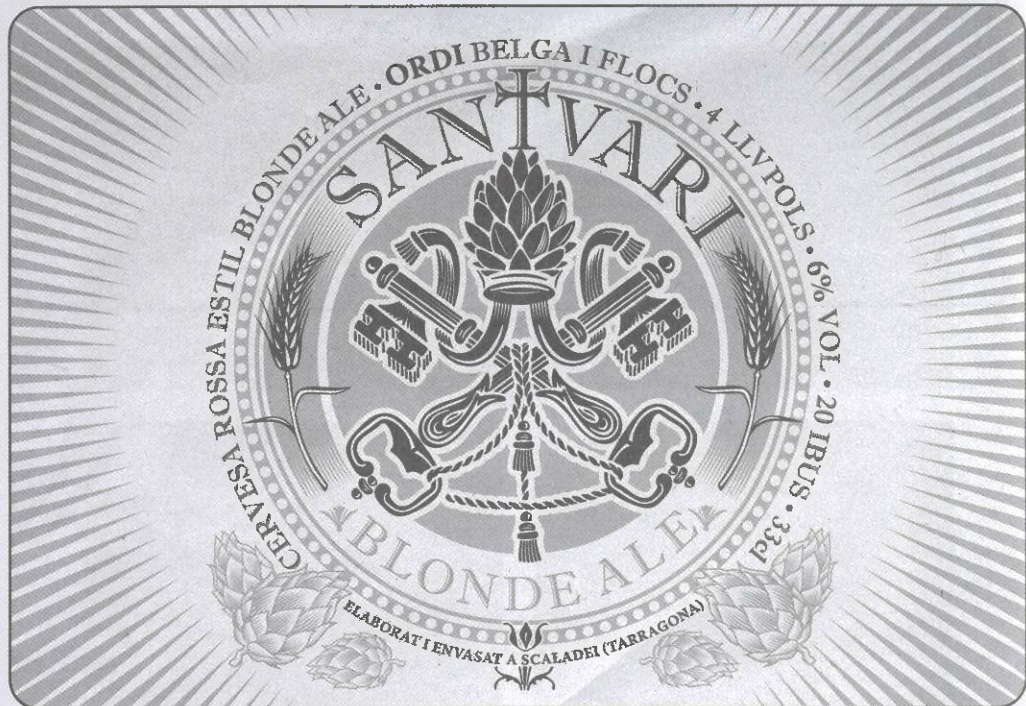


Entre les principals activitats practicades durant la visita al Parc, les dades obtingudes revelen l'excursionisme —més d'una hora de caminada—(35,9%) i l'escalada (36,1%), com les activitats més practicades durant la visita al Parc. Gaudir del paisatge, apropar-se al medi natural i relaxar-se i desconnectar, han estat algunes del les motivacions de visita més puntuades per part dels visitants enquestats.

Finalment, i en relació a l'estimació de l'impacte econòmic generat a la zona per la visita al Parc Natural, s'ha arribat a establir una despesa mitjana per visitant al voltant de 24 euros. S'ha tingut en compte la recollida i sistematització de les dades vinculades al càlcul d'aquest impacte, això és: despeses per pernoctació, restauració o manteniment; consum de serveis turístics; i compra de productes locals. S'han utilitzat càlculs dels valors mitjans i la ponderació de les despeses segons el nivell d'importància atribuït pel visitant a l'hora de visitar la zona. Suposa un impacte econòmic "directe" a la zona al voltant de 4.000.000€/any, essent aquesta la repercussió econòmica al territori pel fet d'existir el Parc Natural de Montsant.

PNMON

Fotografia Joan Ferran



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
626 233 922

La fusta i els corcs

La fusta és en molts casos un material extraordinari. És la matèria llenyosa del tronc d'una planta, especialment en arbres i arbusts, que es caracteritza per ser un teixit heterogeni i higroscòpic. La fusta és composta de fibres de cel·lulosa i hemicel·lulosa mantingudes unides per lignina, i petites proporcions de sucres, midó i proteïnes. La fusta la produeixen i utilitzen les plantes amb fins estructurals, perquè resulta ser un material molt eficaç, i precisament per aquesta característica és utilitzada àmpliament pels humans.

Una vegada tallada i seca, la fusta s'utilitza per a moltes aplicacions diferents. Una d'elles és la fabricació de polpa o pasta, matèria primera per fer paper. D'altra banda, els ebenistes i els fusters tallen i uneixen peces de fusta amb les eines corresponents, per a fins pràctics o artístics. La fusta, des del principi dels temps, ha estat igualment un material de construcció molt important per a les edificacions humanes, i encara ho és. En determinades condicions, la fusta és un dels materials més duradors coneguts per l'ésser humà. En els països nòrdics hi ha esglésies, fetes de fusta fa 1.000 anys i que encara estan en ús. Tanmateix, quan les condicions són desfavorables, la fusta pot desaparèixer sense deixar rastre en pocs anys, destruïda per una gran varietat d'animals i fongs.

El fet que els arbres morts no s'acumulin i que siguin descomposts per altres organismes, és un procés perfectament natural, i és només quan volem conservar la fusta que considerem aquest procés com perjudicial per als nostres interessos. Fora de l'hàbitat humà, als boscos, els descomponedors tenen una funció essencial en el cicle biològic com a recicladors dels arbres morts. En l'àmbit humà, els



Corc comú i la seva larva.

descomponedors són considerats una plaga pels danys que poden causar a les construccions, mobles i obres d'art. De fet, la fusta és molt pobre en elements nutritius, i existeixen solament uns pocs organismes que han arribat a adaptar-se a digerir-ne els principals constituents. Els bacteris i els fongs que s'alimenten de fusta produeixen enzims digestius capaços de descompondre els enllaços beta-O-glicosídics de la lignina i la cel·lulosa, i les transformen en sucres més senzills com la glucosa, que tots els éssers vius poden aprofitar. Algunes espècies poden alimentar-se directament de fusta, perquè disposen en el seu tracte digestiu d'aquests enzims, com és el cas de la larva de l'escarabat corc gros (*Hylotrupes bajulus*), que menja exclusivament fusta de les coníferes, especialment els pins; aquest insecte ocasiona greus perjudicis en la fusta de construcció i en la fusteria. Però la majoria presenten un sistema diferent d'alimentació, perquè han establert una simbiosi amb microorganismes que els ajuden a descompondre la fusta. Un exemple pot ser la broma o corc marí (*Teredo navalis*), una espècie de mol·lusc bivalve, de cos tou en forma de cuc, blanquinós i translúcid, que ateny un màxim d'uns vint centímetres, i que trepana la fusta submergida, aconseguint digerir la cel·lulosa gràcies a un òrgan especialitzat, anomenat glàndula de Deshayes, que alberga bacteris simbiòtics. Fa molt de mal a espigons i vaixells de fusta.

Però, tornem a terra ferma. En el bosc, els arbres són atacats per moltes espècies diferents d'animals, cadascuna de les quals n'aprofita una part. Ens centrarem, no obstant, en aquelles que ataquen la fusta. Algunes d'elles només perjudiquen els arbres vius i sans, incloent els dedicats als conreus. El corc de la vinya (*Sinoxylon sexdentatum*) és una espècie d'escarabat considerat una plaga dels vinyers, però que també ataca oliveres, figueres i roures. Prefereix branques afeblides, ja que aprofita la feina preparatòria de certs fongs, a la propagació dels quals contribueix. Antigament també era el causant dels atacs als pals que suportaven els cables telefònics, tot i que eren coberts d'una capa de plom per tal d'evitar els embats. La infecció es reconeix pels forats circulars dels quals surt corquim. Ataca de preferència la fusta jove de menys de tres anys. Mal controlat, pot destruir part o tota la vinya o qualsevol de les altres espècies d'arbres que envaeix. El millor control es fa en eliminar amb molta cura la fusta de poda, així com les branques afeblides,

per tal d'evitar la propagació del fong que facilita l'atac del corc.



Però, quan l'ésser humà va començar a utilitzar la fusta del bosc per a la construcció de materials i cases, alguns d'aquests insectes descomponedors van entrar a les llars, transportats en forma d'ous o larves. Actualment

Fusta corcada.

es coneixen com a *corc de la fusta* tots aquells insectes coleòpters (escarabats) que fan forats a la fusta. Viuen arreu al món. Segons l'espècie i les circumstàncies (humitat, temperatura, valor proteínic de l'hoste) calen entre dos i quatre anys abans que atenyi l'estadi de pupa. Els adults tenen una vida curta, d'una a tres setmanes. Han trobat en l'hàbitat de l'home un biòtop ideal. Trien generalment fusta amb un grau d'humitat mínim d'un 10%, en llocs frescs, de manera que el seu entorn més propici són les parts no escalfades de les construccions humanes, sempre que hi hagi fusta morta. Durant la major part de la seva vida la larva rosega galeries per dins de la fusta. En la seva última etapa d'imago, molt curta, es transforma en escarabat. Després de la metamorfosi forada un orifici circular a la superfície per sortir i cercar parella. Això sol ser durant els mesos càlids de l'any, entre abril i setembre. La capacitat de vol depèn de l'espècie. Després de la fecundació, les femelles ponen ous en qualsevol tipus d'esquerda. Els ous es desclouen i les diminutes larves roseguen el seu carní fusta endins. Els corcs de la fusta terrestres produeixen corquim, una pols característica anomenada també quera o corcadura. Només a l'estadi d'imago són realment vulnerables.

Els escarabats, que causen la majoria de danys en el medi domèstic, a casa nostra, pertanyen a tres grups: Anòbids, Lícids i Cerambícids.

Anòbids

Són els més habituals, i es troben a les llars. Es tracta del corc comú o dels mobles (*Anobium punctatum*) i de l'escarabat del rellotge de la mort (*Xestobium rufovillosum*). Els adults tenen una longitud de 3 a 5 mm i són de color fosc. El seu aspecte és el d'un escarabat petit i volador. Emergeixen de la fusta des de l'inici de la primavera fins a finals de la tardor. Durant l'estiu, i si les temperatures són molt altes, poden parar les emergències (sortida de l'adult de la fusta), que es tornarà a produir quant les condicions climatològiques siguin més favorables. Poden viure de 3 a 4 setmanes i s'aparellen a l'exterior de la fusta. Són molt bons voladors, fet que fa que puguin provocar greus infestacions a la fusta lluny del seu lloc d'emergència. Les femelles fecundades ponen els ous, entre 50 i 80, en esclotxes o forats que han deixat generacions anteriors, però mai a la superfície llisa de la fusta. Passades 4 o 5 setmanes, els ous eclosionen i surten petites larves (amb aspecte de cuc, però cal recordar que no ho són) que, a base de rossegar, s'introdueixen dins de la fusta formant galeries que es van fent grans a mida que la larva va creixent. Dins de la fusta, els insectes passen de 2 a 3 anys en el cas del corc comú, i de 5 a 10 anys en el de l'escarabat del rellotge de la mort. El desenvolupament es veu afavorit per l'elevada humitat de l'aire i les temperatures moderades (20-24°C). En finalitzar el desenvolupament com a larva (que pot arribar a mesurar 6 mm de longitud), el corc fa una pupa (capoll) de la qual surt l'adult, que emergeix fora de la fusta deixant com a rastre el clàssic forat, i, segons l'emplaçament del forat, un petit muntell de serradures.



Escarabat del rellotge de la mort.

L'escarabat del rellotge de la mort, és l'únic que pot aparellar-se dins de les galeries. Ataca el roure i el salze, però només quan certs fongs ja els han debilitat prèviament. Per atreure parella, fan un soroll que sembla el tic-tac de rellotge, cosa que n'explica el nom. Com que aquest soroll se sent només en edificis tranquils, sovint en mal estat i lúgubres, la fantasia popular va associar-lo amb un rellotge que anunciava la mort.

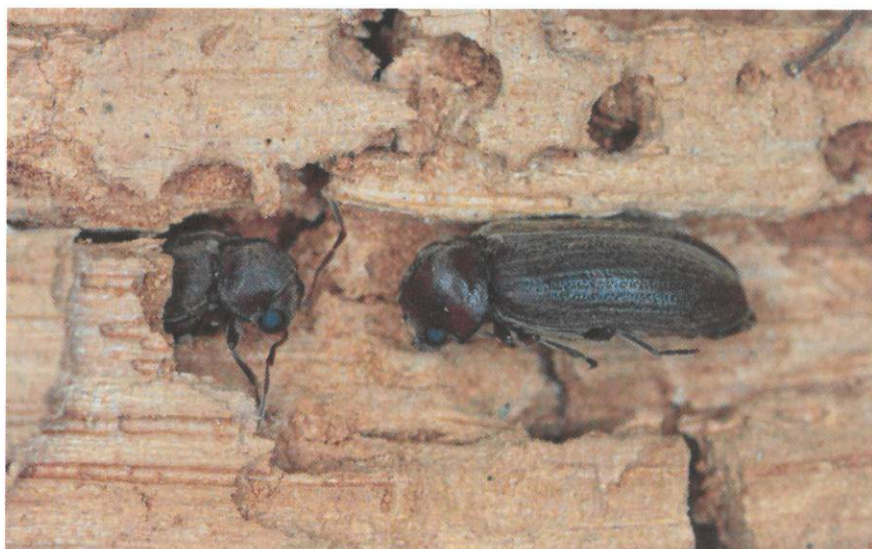
Líctids

Pel que fa a la Península Ibèrica trobem dues espècies que causen danys. D'una banda tenim l'espècie autòctona *Lyctus linearis*, i, de l'altra, l'espècie tropical invasora anomenada *Lyctus brunneus*. Els

adults són de color fosc i tenen una forma allargada, on es pot veure clarament la separació que hi ha entre el cap, tòrax i abdomen, amb una longitud d'entre 3 i 5 mm. Les femelles ponen els ous en grups de 2, 3 o 4, i fins un total de 30-50. Les larves surten passades dos o tres setmanes i perforen les galeries en el sentit de la fibra de la fusta, on s'acumulen unes serradures de textura semblant a la de la pols de talc. En finalitzar el desenvolupament, les larves pupen dins les capes més superficials de la fusta, i passades tres setmanes emergeixen els adults, que són bons voladors, fent uns forats de 1-2 mm de diàmetre. Tot aquest procés pot realitzar-se en un any, tot i que la durada pot ser inferior en cas de que les condicions siguin favorables; aquest fet accelera la degradació de la fusta, ja que la renovació.

Cerambícid

Són coneguts com escarabats d'antenes llargues, i l'espècie que causa més desperfectes s'anomena corc de mida gran (*Hylotrupes bajulus*). És molt poc corrent veure l'adult, atès que la seva vida és molt curta (15 dies els mascles, i 8 les femelles). És un escarabat volador d'uns 20 mm de longitud, amb unes antenes molt llargues. Les femelles fan la posta en les esclotxes de la fusta en grups de 2 a 8 ous, i cadascuna de les femelles en pon de 140 a 200, que eclosionen passades dues setmanes. Les larves penetren dins la fusta, de la que s'alimenten seguint normalment el sentit de les fibres. La duració del període larvari va de 3 a 4 anys, en funció de les condicions ambientals i el tipus de fusta, tot i que pot ser molt més llarg, fins a 12 anys. La pupa es forma prop de la superfície, i d'aquesta surt l'adult deixant com senyal uns forats ovalats de 7 a 10 mm de diàmetre.



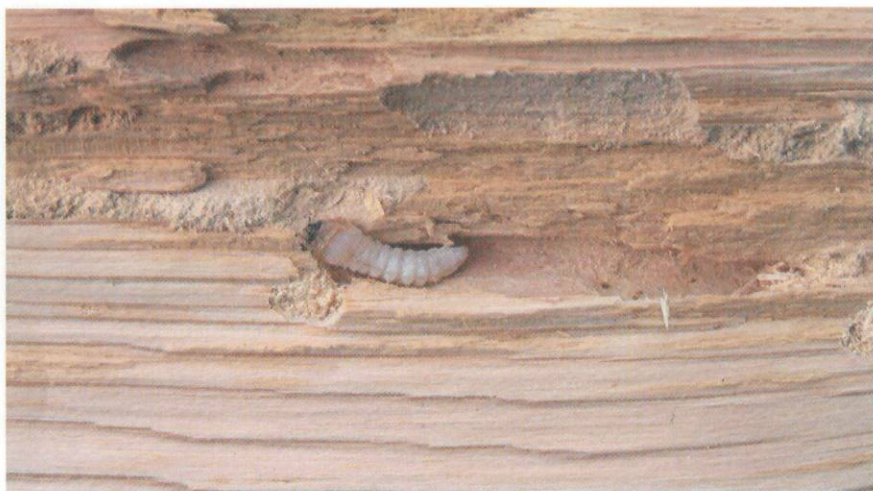
Parella de corcs comuns o dels mobles.

GESTIÓ

El corc de la fusta és una plaga comuna en construccions, fusteria i mobiliari. Les fustes exòtiques i dures rarament són infestades, la majoria dels corcs prefereixen varietats més toves com el pi, excepte l'escarabat del rellotge de la mort, gran aficionat a la fusta de roure. El seu efecte pot ser molt perjudicial per a les obres d'art, no només en talles i retaules sinó també per a les pintures sobre tela, en atacar-ne els marcs i bastidors. La seva presència es reconeix fàcilment pels orificis visibles a la superfície i per les serradures que en surten. De vegades, la plaga sembla latent perquè no es veuen forats nous, però en realitat les larves segueixen rosegant l'interior, de manera que qualsevol tractament d'erradicació no es pot donar per definitiu el primer any.

Per a l'eliminació dels corcs de la fusta hi ha diversos tractaments i remeis, tan professionals, mitjançant la utilització de productes químics, com casolans.

Els corcs de la fusta no resisteixen el fred extrem, de manera que la congelació és un remei efectiu, i que normalment no danya els objectes tractats. Els mobles i altres elements manejables es disposen en cambres frigorífiques durant diversos dies. Les peces petites es poden introduir en baguls congeladors d'ús domèstic, prenent la precaució d'embolicar-les en bosses de plàstic. Una altra opció és l'ús de gas; alguns restauradors professionals compten amb càmeres especials, hermètiques, on s'agrupen mobles, tapissos i altres objectes fràgils i els sotmeten a l'acció d'un gas o a privació d'oxigen, que erradica qualsevol insecte.



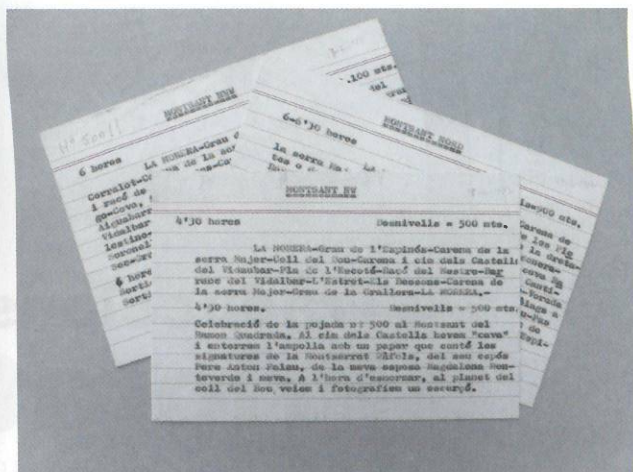
Larva de l'escarabat del rellotge de la mort.

Al mercat es troben múltiples preparats líquids, per ser aplicats a brotxa o a pistola en les zones afectades. No impliquen la mort immediata del corc, però amaren la fusta d'un tòxic que enverinarà les larves quan la masteguin. L'època més propícia per al tractament és el final de l'hivern, abans que les larves es transformin en escarabat i surtin. En coberts, quadres i altres construccions de l'àmbit rural és habitual emprar gasoil, oli usat i altres substàncies petrolíferes assequibles, per ruixar bigues i taulons de manera preventiva. Fins fa pocs anys totes les substàncies anti-corcs s'obtenien del petroli, i desprenien una olor molt forta; actualment hi ha preparats aquosos que són inodors i incolors. De tota manera, les peces més valuoses, com mobles amb incrustacions, escultures, etc. s'han de tractar amb cautela. El producte s'ha de provar primer en una petita zona poc visible, per comprovar si causa alteracions. En molts mobles antics, el corc ataca l'estructura de fusta tova i tot just toca els fronts o zones més decorades, elaborades en fustes millors. Per redoblar el tractament, i si l'extensió és raonable, el líquid ha d'introduir-se també en tots els orificis amb una xeringa, per accedir millor a l'interior. Els professionals, recentment fan servir també una tècnica de microones, que utilitzen per a bigues, parquets i arrimadors.

La Generalitat de Catalunya va crear el 1980 el Centre de Restauració de Béns Mobles de Catalunya (CRBMC) amb unes instal·lacions capdavanteres per a la preservació i la restauració d'objectes patrimonials. És obert també als particulars que necessiten consell o tractament d'una obra en mal estat. Sort!

Joan Barrull & Isabel Mate
Biòlegs

Montsant nº 500



Alguns dels membres del Grup de redacció vam tenir l'ocasió de poder consultar el fons Quadrada Monteverde amb la intenció de publicar-ne algun dels documents. Vam prendre nota de la documentació de tipus excursionista i vam decidir publicar aquest any el contingut de les fitxes de l'excursió número 500 del Ramon Quadrada a Montsant.

Per tal de celebrar l'efemèride el Ramon i la Magdalena van programar tres pujades consecutives a Montsant des de la Morera. Van aprofitar tres dies festius de la Setmana Santa de l'any 1987.

A continuació teniu la transcripció de les tres fitxes excursionistes.

La nostra intenció és que de cara a altres anys es puguin anar publicant més materials.

En llaips

Nº 500!!

17-4-1987 (Divendres Sant)

MONT SANT NNW

6 hores

Desnivells: 1.100 mts.

LA MORERA – Grau de la Grallera – Drecera del Corralot – Carena de la serra Major – El Piló – Carena – grau i racó de les Tosses – Camí del Vidaubar – Caseta de l'Amigó – Cova, font i barranc de la Falconera – Riu Montsant – Aiguabarreig – l'Engolidor – Barranc dels Pèlags – Camí del Vidalbar al Pont – Pont Natural dels Pèlags – Tros del Celestino – Les Canaletes – Barranc del Vidalbar – Cova del Soronelles – L'Estret – Drecera al Piló – Comellar del Cirer Sec – Grau de Sanfores – Molí del Barrulla – LA MORERA.-

6 hores de marxa: Matí: 4; Tarda: 2. Desnivells: 1.100 m.

Sortida, 8'30, arribada 2.

Sortida, 4'11, arribada 6'15 hores



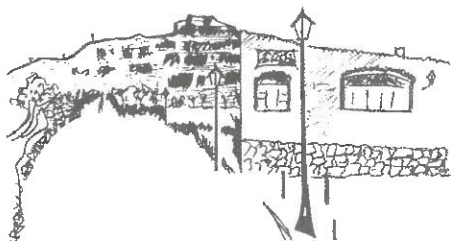
NOVA AGROBOTIGA

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



Traduccions Priorat

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



Restaurant EL BASSOT

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

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

ES TANC PASA

AGENT BBVA ESPASA

**TABACS
ARTICLES DE REGAL
PERFUMERIA
MERCERIA**

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

En llapis
18-4-1987 {Dissabte Sant}

MONTSANT NW

4'30 hores
Desnivells: 500 mts.

LA MORERA – Grau de l'Espinós – Carena de la serra Major – Coll del Bou – Carena i cim dels Castells del Vidaubar – Pla de l'Escoté – Racó del Mestre – Barranc del Vidalbar – L'Estret – Els Bessons – Carena de la serra Major – Grau de la Grallera – LA MORERA.-

4'30 hores. Desnivells: 500 mts.

Celebració de la pujada nº 500 al Montsant del Ramon Quadrada. Al cim del Castells bevem "cava" i enterrem l'ampolla amb un paper que conté les signatures de la Montserrat Ràfols, del seu espòs Pere Anton Palau, de la meva esposa Magdalena Monteverde i meva.

A l'hora d'esmorzar, al planet del coll del Bou veiem i fotografiem un escurçó.

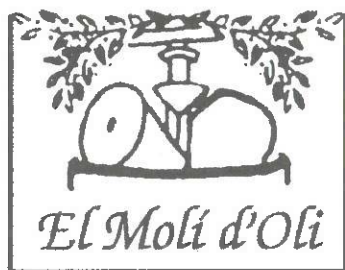
En llapis
19-4-1987 {Diumenge de Pasqua}

MONTSANT NORD

6-6'30 hores
Desnivells: 900 mts.

LA MORERA – Grau de l'Agnet – Carena de la serra Major – Fonts del Manyano – Barranc de les Pletes o de les Fonts del Manyano pel camí de la dreta – Portell de la Punta del Peret – Damunt de la cova Raconera – Contrafort Carnicer – Collet i pla del Cantí – Cova del Caterí – Punta Peligana – Pas del Metge – Vorada d'en Franc – Drecera als Pèlags – Barranc dels Pèlags a sobre del Toll de l'Ou – L'Eixaregall del Grau – Pas de carro dels Pèlags – Racó del Franquet- Barranc de les Falles – Carena de la serra Major – Grau de l'Espinós – LA MORERA.-

6-6'30 hores: 4'30 al dematí i 2 a la tarda.
Desnivells: 900 mts.
Sortida, 8'15, arribada 2'15 hores
Sortida, 3'30, arribada 6 hores



CARTOIXA D'SCALA DEI

Museu de l'Oli i Productes Artesans

Venda d'Olis D.O. Siurana Zona Montsant

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

Plaça Priorat, 1

SCALA DEI

Tels. 977 839 399 - 690 248 518

www.molideloli.com

VENTA D'EN PUBILL

**Menjars casolans
Brasa**

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

ADF La Morera de Montsant

Segons la normativa vigent les Agrupacions de Defensa Forestal (ADF) són associacions formades per propietaris forestals i els ajuntaments dels municipis del seu àmbit territorial i que tenen com a finalitat la prevenció i la lluita contra els incendis forestals. Es van regular a partir de l'any 1986 com a conseqüència del programa "Foc Verd", elaborat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural de la Generalitat de Catalunya. Ara bé, l'origen cal cercar-lo en els antics grups d'extinció d'incendis i auxili immediat que es van començar a formar a principis dels anys seixanta a Catalunya.

A la Morera l'ADF es va constituir l'any 1987 a instàncies de l'Ajuntament. La primera junta estava formada pel Quim Figueres que actuava de President i els vocals Josep Manuel Crivillé, Feliu Canet, Benito

Porqueres i Manolo Domínguez. En aquell moment l'únic material disponible era un remolc dotat d'un dipòsit amb bomba que encara es pot utilitzar en l'actualitat. L'any 1995 es va adquirir el tractor i diverses eines forestals. L'any 1997 va arribar el primer vehicle tot terreny, el Nissan Patrol.

Al llarg d'aquestes dècades nombrosos veïns i veïnes n'han format part unint esforços per preservar el territori que ens envolta, tant en èpoques d'estiu acompanyades de sequera i incendis com en nevades, ventades i aiguats.

L'actual junta està formada pel Francesc Prats Miró que actua de President i José Antonio Cruz com a Vicepresident. Els vocals són Pep Anton Fuentes, Sabí Peris Cabré, i Enric Franquet. Actua de secretària Judit Hernández en representació de l'Ajuntament. Recentment s'ha



Neteja de branques trencades a causa del temporal Filomena a la carretera de Scala Dei.

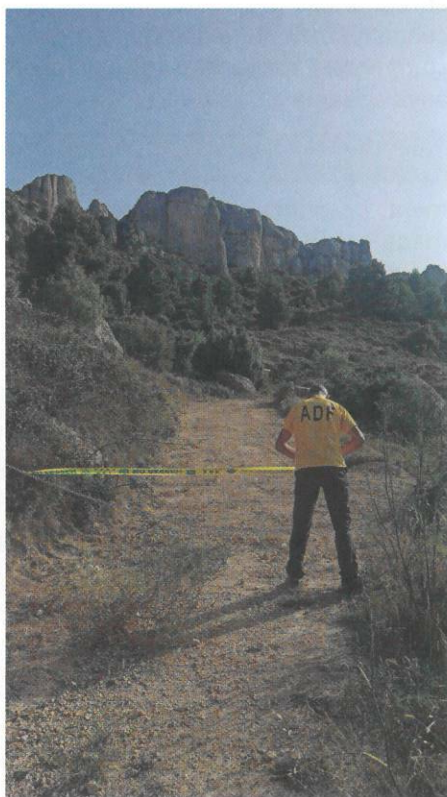
pogut adquirir un vehicle pick up de primeres intervencions i nous materials contra incendis.

L'ADF realitza un ventall molt ampli de tasques beneficioses tant pel municipi com per la comarca en cas d'emergència o realitzant feines de prevenció d'incendis. A continuació us volem detallar algunes de les tasques que anem desenvolupant. N'hi ha un conjunt que són de prevenció i de supervisió i manteniment d'infraestructura: neteja de punts d'aigua (basses d'incendis, fonts i captacions d'aigua), inventari de camins, arranjament de camins municipals, obertura de caixa en camins per facilitar el pas de vehicles d'emergència, creació de franges de seguretat als camins. Un altre conjunt de tasques està relacionat amb la col·laboració amb el Cos d'Agents Rurals en actuacions de prevenció lligades a l'aplicació del pla Alfa 3: realitzar rutes de vigilància, vetllar pel tancament dels accessos al Parc Natural. Finalment les relacionades amb el suport a l'extinció d'incendis forestals: actuacions de primera intervenció, suport a les actuacions d'extinció dels bombers seguint les seves indicacions, recolzar les actuacions d'altres ADF en situacions d'emergència.

Les activitats de les ADF es financen amb recursos privats (recursos propis de les ADF en el moment de constituir-se i ingressos per aportacions voluntàries dels



Actuació de recolzament a Arbolí.



Tancament d'accés al Parc Natural.



Recolzament entre ADFs. Vehicle amb pala llevaneu de Castellar del Vallès. Temporal Filomena (gener 2021).

socis) i públics (fonamentalment de la Generalitat de Catalunya i la Diputació Provincial). A efectes pràctics, l'organització dels propietaris forestals i ajuntaments en ADF té altres avantatges com la cobertura mitjançant una pòlissa d'assegurança col·lectiva dels riscos personals, d'alguns vehicles i de responsabilitat civil en l'extinció d'incendis



Motobomba nova.

forestals i la prioritat en la concessió dels ajuts forestals del DARF [article 39 de la Llei Forestal].

L'essència de l'ADF de la Morera és l'actuació del voluntariat tant per part de les persones que realitzen les actuacions com de les que li donen suport. En el cas d'una situació d'emergència poden actuar com a voluntaris totes les persones que ho creguin convenient, encara que no siguin propietaris rurals. Enquadrats en l'ADF gaudiran de la cobertura de la seva pòlissa d'assegurança.

D'una altra mena de suport n'és un exemple l'ajut econòmic que es va materialitzar en les aportacions que es van recollir a la revetlla de Sant Joan. Aquest suport ha permès adquirir una motobomba nova per al vehicle de primeres intervencions.

Gràcies a tothom!

Hotel & Celler



Terra Dominicata

natura · silentium · priorat

Visites al celler amb tast de vins

*

Restaurant gastronòmic

*

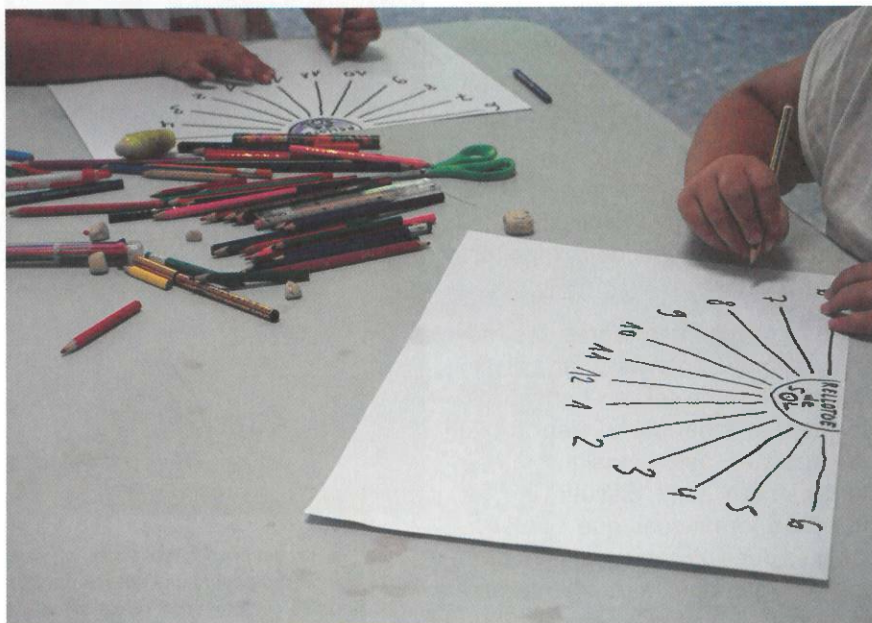
Celebracions

T. 877 91 22 92

reservations@terradominicata.com



El projecte Mestre Quadranter a la Morera de Montsant



Aquest projecte va ser seleccionat en la convocatòria Priorat en Persona – Arts Visuals per a l'any 2022. Priorat en Persona – Arts Visuals és un programa que té com a objectiu la interrelació d'artistes i creadors de diverses disciplines amb la comarca del Priorat, i que Comissariat du a terme a Addend –equipament per a la recerca, la creació audiovisual i el pensament crític–, a la Morera de Montsant.

La proposta és que morerencs, morerenques i gentes de la comarca que vulguin col·laborar en el projecte coneguin els rudiments de l'ofici de Mestre Quadranter* –això és:

calcular un rellotge de sol per un indret específic del poble– i que, a l'ensem, en decideixin la localització dins del poble i les imatges (i el lema**) que l'il·lustrarà. El que es proposa en aquest punt és que les imatges que acompanyin el disseny de les línies horàries facin referència al territori, a les gentes que hi viuen, a la memòria del poble o al que a les gentes de la Morera de Montsant els abelleixi.

El resultat final del projecte serà un rellotge de sol il·lustrat, fet de rajoles, que es col·locarà a la ubicació decidida i que es presentarà públicament.

El que s'ha fet fins ara

S'han produït tres trobades (el 27 de març, el 15 de maig i el 23 de juliol) a la terrassa del bar L'Únic i a Ad-dend, i un taller amb els infants del Casal d'estiu de la Morera, els dies 21 i 22 de juliol.

En les trobades hi han participat una dotzena de persones i en el casal d'estiu hi han participat 10 infants amb l'ajuda dels monitors Judit i Joan.

En les trobades hem après dos mètodes científics per calcular i dissenyar rellotges de sol i els hem aplicat en tres murs del poble. Hem parlat de possibles ubicacions per al rellotge i hem estat discutint-ne les possibles temàtiques que l'il·lustraran. Les dues ubicacions que per ara ens han semblat més adients són, en primer lloc el mur de pedra sobre l'aparcament de bicicletes que es troba davant del bar L'Únic. L'altra ubicació seria al mur de l'església, més o menys a l'alçada de la plaça davant del refugi (aquesta situació permetria veure el rellotge de sol des de la piscina estant). Pel que fa a les idees aportades pels participants fins a dia d'avui, hi trobem: la volta "tonta", l'entorn de la Morera, el ball de la festa major i la llibertat de moviment dels infants dins del poble.

Al casal d'estiu hem parlat de per a què serveixen i com funcionen els rellotges de sol i, cada infant ha fet un disseny per a un possible rellotge de sol a la Morera. Un cop enllestits els dibuixos, els han comentat.



Càlcul de la declinació, respecte al sud, dels murs de l'església i de l'aparcament de bicis. Ambdós càlculs s'han efectuat en els migdies exactes de cada indret.

Heus aquí alguns dels conceptes plasmats: la serra de Montsant, els pobles (la Morera, Scala Dei i Poboleda), la natura, la creu de Montsant, el parc, coses que es veuen de nit (la lluna i les estrelles), la terra, el sol, unes tortuguetes, les flors, el riu, els ocells, un cel ple de colors, les portes de les cases, camins que pugen a la muntanya, carreteres, núvols, una cova i una àguila.

El que es vol fer a partir d'ara

Amb totes les idees aportades pels infants i pels participants a les trobades es proposaran dos (o més)

dissenys que es presentaran públicament durant el pont de Tots Sants i que es podran votar a través d'una aplicació que es farà pública cap a l'octubre. La proposta escollida es transferirà sobre ceràmica, es col·locarà damunt del mur escollit i es presentarà públicament.

Mentrestant, i fins Tots Sants, qual·sevol imatge, idea, pensament i/o reflexió que es vulgui aportar; sobre la temàtica; o sobre una possible

ubicació per al rellotge –alternativa a les dues ja comentades– serà benvinguda. Podeu fer-ho al correu:

rellotgelamorera@gmail.com

Si voleu visionar les imatges aportades pels veïns, ho podeu fer amb el codi QR.

Pere Bargalló Bozzo

www.amural.info

www.litoramica.com



Espai per visionar i aportar dissenys
pel rellotge de sol.

* Mestre Quadranter se'n deia a la persona que dissenyava i construïa quadrants solars, attrament anomenats rellotges de sol. El Mestre Quadranter l'imagino com algú nòmada que recorria el territori amb les seves eines, que restava allà on era cridat –masies, pobles, temples– el temps suficient per fer els càlculs específics, el disseny i la construcció del rellotge de sol corresponent a aquell indret. Era algú que sabia que la terra girava sobre ella mateixa a la vegada que ho feia al voltant del sol. Coneixia que el gómon d'un rellotge de sol és una sageta que apunta a l'estrella polar i que la trajectòria que descriu aquesta sageta és l'eix on gira l'esfera celeste (que ho fa com quan fem girar una ombrel·la). També entenia que no hi ha cap rellotge de sol igual, que cada lloc de la terra té una hora concreta i un lloc propi dins l'univers. I que quan són exactament les 6 en punt (hora de la Morera) ja has fet tard a Cornudella. Un rellotge de sol no necessita cap altre cosa per funcionar que la llum del sol. Com diu un dels molts lemes que il·lustren els rellotges: "Tempora si fuerint nubila, nullus ero" (si està ennuvolat, no hi sóc).

** Molts rellotges de sol porten un lema (una frase, un rodolí, un joc de paraules, etc.) que molt sovint parla del pas del temps. En el nostre cas i com ja hem dit abans el lema pot ser el que es vulgui.

JORDI CARS
TALLER MECÀNIC

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

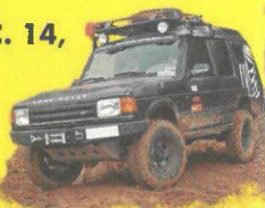


SAHARA 4X4

TOT EN ACCESSORIS I
TUNING PER EL 4X4

POL. IND.

LES SORTS PARC. 14,
ALFORJA



977 81 65 12

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

648 85 72 27

www.sahara4x4.com
alforja@sahara4x4.com

LABADIA
agrobotiga

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

- El patrimoni natural, la biodiversitat, la gestió del paisatge, la història.
- Una terra amb voluntat de compartir amb les persones, la comunitat, la intercomunicació, l'ajuda mútua.
- Les problemàtiques també són un valor per l'art i la creativitat.



Problemàtiques:

- Deficiències en els serveis bàsics i de salut, transport públic, falta d'habitatge, cases no condicionades i espais no adaptats.
- Manca de relleu generacional, pobles sense escola, falta de feina al municipi.
- Patrimoni abandonat i fragilitat del patrimoni construït.
- Els parcs eòlics, solars i l'espòli de l'aigua del Siurana.
- Invisibilitat, dificultat de conèixer els nouvinguts.
- Gestió municipal farragosa.
- Manca de sensibilitat institucional a les iniciatives culturals de producció autòctona.

Reptes:

- Poder viure aquí dignament, resiliència, gestió turística per a evitar massificacions.
- Respecte per l'entorn i les persones, tant les que hi vivim com per les que no hi vivim.

- Posar en valor el patrimoni, recuperació del monestir de Bonrepòs, neteja del poble i de l'entorn, ecoxarxa.
- Decidir col·lectivament el nostre futur de comarca, repensar l'escola rural, donar veu als joves: escoltar-los i ajudar-los.
- Aconseguir respecte cap a la comarca de les administracions superiors (infravaloració).
- Arromangar-se
- Mirades diverses i propostes culturals pròpies de l'entorn.

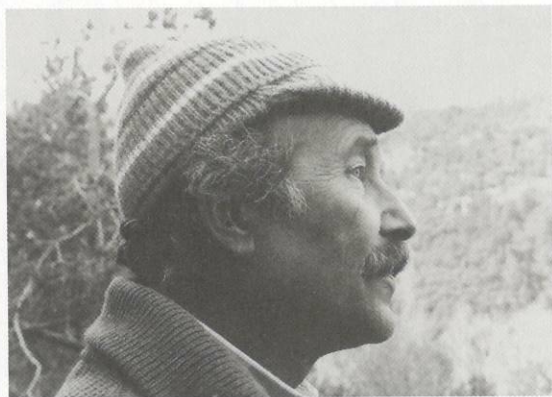
Al final del procés, quan haguem voltat per tot el Priorat, farem un recull de totes les aportacions, mirarem quines propostes podem formular i exigirem que siguin tingudes en compte, per tal que els reptes plantejats esdevinguin oportunitats reals.

Volem i hem de ser protagonistes actius del nostre futur i no podem deixar les decisions en mans de qui no ens tingui en compte.

Prioritat

Fotografies: Júlia Viejobueno

El Festival Terror Priorat recupera el treball fotogràfic de Ramon Quadrada



Cada edició del Festival Terror Priorat convidem un creador perquè elabori la imatge pel cartell. Aquest any hem volgut treballar amb imatges d'arxiu i reivindicar la figura del fotògraf Ramon Quadrada Ornosa. Ha estat un procés de recerca i d'immersió en el seu arxiu fotogràfic que ens ha dut fins als anys seixanta i setanta quan l'excursionisme era una activitat emergent i la fotografia vinculada al paisatge una novetat.

En Ramon Quadrada i Ornosa va néixer a Reus l'any 1926 i va estudiar dret a la UB. Va dedicar la seva vida a la música, l'associacionisme ciutadà, la comunicació periodística, la fotografia i sobretot l'excursionisme. En el seu arxiu trobem més de cinc mil imatges on apareixen múltiples maneres d'interpretar i documentar el paisatge del Priorat i, en essencial, la Serra de Montsant.

Gràcies a la col·laboració de la família Quadrada Monteverde, a la feina impecable del CIMIR (Reus Cultura) i al treball del dissenyador gràfic Gerard Joan presentarem una selecció i una relectura del seu treball al llarg de la vigent edició del festival.

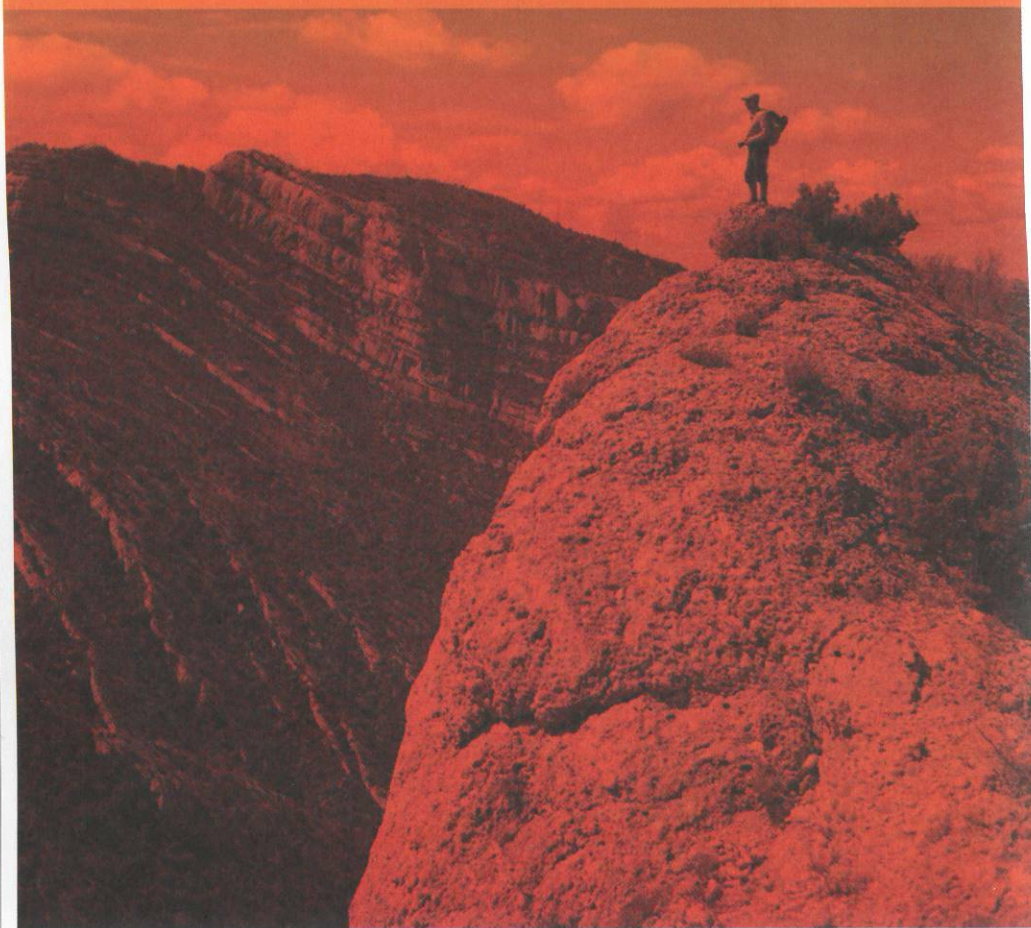
"Caminar per Montsant és una autèntica escola d'aprenentatges diversos i al mateix temps una revitalització per a l'esperit. (...) El Montsant ens rep com un alberg de pau i ens brinda la possibilitat de la mítica recerca de la tranquil·litat que tots enyorem." explica el mateix Ramon Quadrada.

Contemplant les seves fotografies veiem una mirada romàntica que es deixa meravellar per la magnificència de la natura i alhora un esperit científic propi d'un geògraf que va resseguint l'orografia en un afany d'elaborar

Festival Terrer Priorat

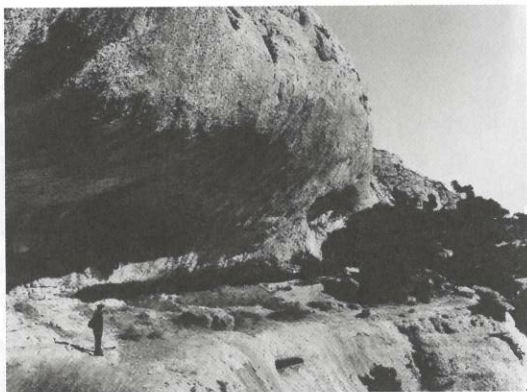
21.08
9.12
2022

terrer.cat



cartografies. Fotografies que cerquen explicar el paisatge des d'una tècnica depurada i un compromís innegable en la defensa dels seus valors intrínsecs.

A través de la selecció de les seves imatges d'arxiu hem pogut explorar la mirada romàntica en la qual atorga a la figura humana un pes específic com a contrapunt d'un paisatge majestuós. Així doncs, en les diferents composicions podem observar com la figura sobrevola o s'endinsa en un univers de formes abruptes que ens conviden a l'aventura d'una manera estranyament subtil i intuïtiva. En conjunt ens descobrim davant d'una col·lecció d'imatges que ens conviden a submergir-nos en una natura salvatge, atractiva i enigmàtica.



La contemplació, el fet de badar, l'escolta, l'ara, i la presència formen part dels conceptes emprats per construir la imatge gràfica que ha dissenyat Gerard Joan. En un possible paral·lelisme entre música i territori, s'estableix la relació entre mons que ens transporten a diversos estats i emocions quan entrem en contacte amb ells.

En l'aplicació de color que hem aplicat als cartells ens basem en el filtre taronja que utilitzava Ramon Quadrada en les seves fotos de paisatge per augmentar el contrast i aportar dramatisme. Aquest color taronja el formalitzem i el fem present, representant l'entusiasme, l'energia, la motivació i l'atenció que Ramon Quadrada hi posava en tots els seus sentits. En aquesta publicació hem volgut mostrar tota la sèrie de fotografies amb la voluntat de donar l'oportunitat a l'espectador de contemplar el sentit de la seqüència.

Blai Rosés

L'escola rural: educació i territori

El passat 11 de desembre de 2021, a la Morera de Montsant vam celebrar una Jornada de reflexió, debat i treball sobre l'educació al món rural i la interrelació amb el territori.

Va ser organitzada per: Addend i Comissariat. Coordinada per: Comissariat i Carme Barberà (membre del Fòrum d'Ensenyament del Priorat). Amb la col·laboració dels Serveis Educatius del Priorat.

Els objectius de la jornada van ser:

- Identificar el paper de l'escola vers el territori en el món rural.
- Debatre sobre la comunitat rural en relació a l'escola i l'educació.
- Plantejar la funció de l'escola rural en els projectes comunitaris de l'entorn.
- Posar en valor el model educatiu de les escoles rurals (internivells) i relacionar-lo amb els mètodes de treball que s'hi proposen.
- Analitzar la implicació dels ensenyants en una escola rural.
- Proposar reptes de futur de l'escola rural.

Es van plantejar els següents continguts:

- Territori i escola. La importància de l'escola rural per a la pervivència i el desenvolupament dels pobles i l'equilibri territorial.
- L'escola i la comunitat. Què ha de conèixer i posar en valor l'escola del territori on es troba ubicada.



- L'escola i l'entorn. L'escola com a membre actiu dels projectes socials, econòmics, culturals,... del seu entorn.
- Els i les mestres rurals.
- Reptes de futur. Cap a on va l'escola rural? Cap a on pensem que ha d'anar? Principis bàsics per al futur de les escoles rurals.

I vam comptar amb la col·laboració i les aportacions de:

Roser Boix Tomàs, llicenciada en Filosofia i Ciències de l'Educació i doctora en Ciències de l'Educació per la UB, degana de la Facultat d'Educació i professora del Departament de Didàctica i Organització Escolar. Coautora del llibre: "El reto de la escuela rural. Hacer visible lo invisible".

Pascual Rubio Terrado, Doctor en Geografia. Departamento de Geografía y ordenación del territorio. Universi-

dad de Zaragoza. Membre del Grupo de Estudios en Ordenación del Territorio (GEOT). El seu àmbit principal d'investigació se centra en l'anàlisi del capital del territori rural. Coautor del llibre: "El reto de la escuela rural: Hacer visible lo invisible".

Josep M. Pons-Altés, Doctor en Història per la Universitat Pompeu Fabra i professor de l'Àrea de Didàctica de les Ciències Socials de la Universitat Rovira i Virgili. És membre del grup de treball "Ensenyament-aprenentatge des dels valors cooperatius".

Montse Mateu, mestra i pedagoga, directora de la ZER l'Aglà (representació de les ZER's del Priorat).

Judit Vall, mestra i directora de la ZER Montsant-Serra de Prades (representació del Grup de Mestres del Priorat).

Sergi Méndez, Alcalde d'Ulldemolins.

Lidia de Mena Arch, acompanyant del Projecte Educatiu de l'associació per la criança i educació "La Karantoina".

Fila 0. Membres de la Comunitat Educativa del Priorat.

Carme Barberà (mestra rural i membre del Fòrum d'Ensenyament del Priorat). Moderadora.

I la participació de mestres i altres persones interessades en el món de l'ensenyament tant de la nostra comarca com d'altres indrets.

Vam poder reflexionar i debatre so-

bre la importància de l'escola rural, especialment, a la nostra comarca. La necessitat de mantenir escoles obertes, actives, interrelacionades amb el territori, per a donar futur als nostres pobles. També, de la necessitat de fer visible el tipus d'organització i les metodologies que l'escola rural du a terme i que són de gran rellevància.

Algunes de les idees que els ponents van destacar:

- L'escola com un element de desenvolupament territorial
- Evita la migració de famílies.
- És una font de desenvolupament de capacitats que milloren els capitals socials i econòmics del propi territori.
- Influencia el capital cultural.
- Dinamitza el capital humà local.
- Contribueix a la qualitat de vida, pel fet de tenir l'escola a "casa".

Només quan estem arrelats al territori som capaços de desenvolupar-lo.

En una escola petita, publica i de poble és possible un accés més ràpid i directe amb les experiències que poden ajudar a entendre la realitat de l'entorn i/o societat.

Una societat democràtica necessita disposar de valors compartits —solidaritat, col·laboració, cooperació—, tots aquests valors es treballen i existeixen en la dinàmica d'una escola petita, de poble, una escola internivells. Es crea un context de major cohesió social i més cooperació.



La multigraduació (les diferents edats i cursos en un mateix espai d'aprenentatge) és justament el que dona valor a les nostres escoles, és l'estructura per atendre la diversitat, la multiculturalitat, l'heterogeneïtat, des de sempre a l'escola rural i al territori. Son els factors que donen valor pedagògic a l'escola rural.

Es produeix un aprenentatge a través d'un "enfocament pedagògic-holístic".

- Cooperació/aprenentatge cooperatiu.
- Interdisciplinarietat (de manera natural), que és diferent de la disciplinarietat creuada. Globalització.
- Flexibilitat curricular i l'entrada o inclusió del territori i l'entorn en el currículum.
- Respecte pel ritme i autonomia d'aprenentatge dels alumnes (aprendre a autogestionar-se).
- Desenvolupament integral de la persona.

- Desenvolupament d'activitats metacognitives bàsiques. Posar-se en el "paper" de l'altre quan ens relacionem entre diverses edats...

Aprendre a aprendre

Ja fa molts anys que a l'escola rural es treballa la multigraduació i el desenvolupament de metodologies mixtes (més activo-participatives). És aquest element mixt i de participació el que dona valor:

- Treball per projectes.
- Treball per centres d'interès.
- Treball per assemblees.

I on els nens i nenes són els veritables protagonistes de l'aprenentatge a l'aula.

L'escola rural és una escola que aprèn i de la que es pot aprendre.

Amb les aportacions dels i les mestres participants, sorgeixen propostes molt interessants:

- Les universitats haurien de contemplar i presentar la multigraduació perquè sigui coneguda per part dels nous estudiants de mestre.
- Cal una oferta rural en la formació, formació en centre o en grups.
- Cursos, que contemplin l'escola rural, per als nous mestres.
- L'administració ha de tenir en compte les escoles rural, no com un afegit, sinó des d'un bon començament.
- Al mateix temps, establir jornades de portes obertes, que totes les persones (del poble, forasteres, famílies, associacions, polítics, veïns...) puguin entrar a l'escola, conèixer-la i comprendre el projecte educatiu. Entendre què és i com es treballa.
- I la possibilitat de crear un document compartit entre les ZER-escoles de la comarca per tal de donar a conèixer, a l'entorn proper i a l'administració, què és i com és l'escola rural (en aquest cas, la nostra escola). Difondre el model i les maneres de treballar que s'hi duen a terme.

Situats en el nostre territori, concretant:

- Calen projectes de "llars d'infants" units a les escoles. Que els ajuntaments dels territoris puguin reunir-se, informar-se i poder plantejar com dur a terme aquesta relació.
- Ens plantegem que, a través del Fòrum d'Ensenyament i d'altres, poder realitzar una sessió d'introducció, per als nous mestres, al territori amb l'objectiu de donar a conèixer la realitat de l'entorn físic, social, cultural..., els recursos, els sistemes de gestió, el treball...
- També, el poder realitzar una sessió informativa sobre l'escola rural, les nostres escoles, dirigida a grups polítics: ajuntaments, representants polítics i organismes públics. Per tal de donar a conèixer la realitat d'aquestes escoles. Incidir en aquest aspecte i que els ajuntaments siguin sensibles al tema, que coneguin la realitat i la positivitats del model d'escola rural i la multigraduació.

En definitiva, donar a conèixer entre els veïns i veïnes del propi territori, què és, com funciona, com s'organitza, què proposa .. la nostra escola petita, pública i de poble.

Posar en valor un model d'Escola per a un model de territori.

Aquesta jornada ha permès la trobada de professionals de l'ensenyament i d'altres persones interessades en el tema per a tractar del valor de les nostres escoles per a la pervivència del territori.

Una trobada a Addend, ben acollits, i a La Morera de Montsant, un indret que ha resultat un marc immillorable per a dur a terme la tasca proposada.

Carme Barberà i Andreu
Mestra rural i membre del
Fòrum d'Ensenyament del Priorat

Festa Major

La Morera de Montsant

Dissabte 27 d'agost

Torneig de Futbol Sala

Divendres 3 de setembre

20h Morera Pintxo

Dijous 8 de setembre

9h Matinades i cercavila pels carrers del poble amb A3Sons

12h Missa en honor a la Mare de Déu i processó

13h Ball de vermut amb el Duet Elegance

Divendres 9 de setembre

21h Llonganissada popular

22:30h Reugenio 2.0

23h NIT JOVE amb la PROLE BAND i DJ Pau Brull

Dissabte 10 de setembre

12h Gimcana pels infants, inici a la plaça del Priorat

13:30h Paella popular

18:30h Zumba a la pista poliesportiva

19:30h Partit de futbol de "Solters" contra "Casats"

23h Ball de nit amb el GRUP LOREN i a l'acabar FDJS

Diumenge 11 de setembre

12h Animació infantil amb Jaume Barri

13h Vermut electrònic

L'Associació de Joves es reserva el dret de canviar, suspendre o modificar qualsevol acte si les circumstàncies ho requereixen.

2022

Scala Dei

Divendres 23 de setembre

19h Concert d'en Yuri Mestres a la plaça del Priorat

21h Sopar popular al local social

Dissabte 24 de setembre

10h Cercavila pels carrers del poble

12h Missa en honor a la Mare de Déu de la Mercè

13:30h Ball de vermut amb el Duet Tabú

17h Tirada de bitlles a la zona esportiva

20h Concert de tarda al local social

Diumenge 25 de setembre

10h Excursió a la Pietat

12:30h Jocs infantils

18h Concert d'Andrea Motis i Ramon Quadrada en col·laboració amb el Festival Terror a la plaça del Priorat

L'Associació de Festes es reserva el dret de canviar, suspendre o modificar qualsevol acte si les circumstàncies ho requereixen.

La Morera, present i futur

Aquest any celebrem 2 anys com Associació de Joves, que no és gaire, però darrere nostre tenim tot el bagatge de les Comissions de Festes anteriors que ens van servir de base, i sense elles no estaríem aquí.

En els escrits anteriors vam explicar quins eren els nostres objectius, i també les activitats que hem incorporat com el Casal d'Estiu pels infants del poble o la Setmana de l'Esport i els Jocs de Taula. Però enguany ens agradaria aprofitar aquest petit espai d'El Llibret 2022 per donar les gràcies.

Han estat uns anys complicats, però totes les activitats han tingut una gran acceptació, i això ho agraïm molt. Tota la feina que hi ha darrere es veu recompensada quan les coses funcionen, i sobretot, quan veus la gent del poble implicada i feliç. Un dels projectes que ens fa més il·lusió que funcioni és el Casal d'Estiu, i en aquests dos anys estem molt contents de veure els nens i nenes jugant al mateix moment que aprenen. Un dels principals objectius del Casal és seguir fent poble, aprofitant l'espectacular entorn natural on estem i tots els recursos culturals que tenim, com la Cartoixa de Scala Dei o Sant Blai. Fa goig veure la Morera plena de vida amb les noves generacions que pugen fortes i omplen els carrers. Creiem que a poc a poc aconseguirem que els petits es facin seu el poble i que l'estimin igual que ens l'estimem naltros, ja

que al final d'aquí uns anys ells seran els que continuaran aquest projecte.

També volem donar les gràcies a tota la gent del poble per la seva ajuda i col·laboració durant el 2021. Cada any intentem millorar i sempre estem oberts a escoltar noves propostes i opinions.

Tot això ens motiva a seguir i continuar, i esperem que gaudiu aquest any de la Festa Major i totes les activitats que estem organitzant.

Moltes gràcies i ens veiem pel poble!

**Associació de Joves de la Morera de
Montsant i Scala Dei**



Nens del Casal d'estiu de la Morera 2022. D'esquerra a dreta, 1a fila: Judith [monitora], Aina, Max, Guillem, Dídac, Ferran, Gerard, Berta, Bruna. 2a fila: Jana, Roger, Abril. A terra: Èlia, Joan [monitor], Yareli, Carla, Laia.

Obrim Escletxa

El mes de novembre de l'any passat, es va iniciar el procés de constituir una associació de veïns i amics de Scala Dei. El dia 22 de novembre vam celebrar l'assemblea fundacional, amb l'assistència de 12 veïns i veïnes – una bona xifra per un poble tan petit! Un cop decidits a muntar l'associació, el primer acord va ser el nom: l'Escletxa, com el grau emblemàtic del nostre estimat Montsant.

De fet, fa temps que parlem de la conveniència de tenir una associació d'aquest tipus al nucli de Scala Dei, per potenciar la vida del poble. Segons els estatuts, els fins de l'associació són:

- Contribuir a la millora de la comunitat, la convivència, la integració social i el desenvolupament del poble.
- Organitzar i col·laborar en actes, projectes i programes d'interès social, cultural, festiu i de lleure al poble.
- Promoure activitats que fomentin el coneixement i respecte pel poble i el seu entorn.

L'associació està oberta a «totes les persones físiques i jurídiques que, de manera lliure i voluntària, tinguin interès en les seves finalitats, residents o no al nucli de Scala Dei», o sigui a totes i tots. Hi haurà una quota anual, però d'un import petit, perquè no sigui un obstacle per a ningú.

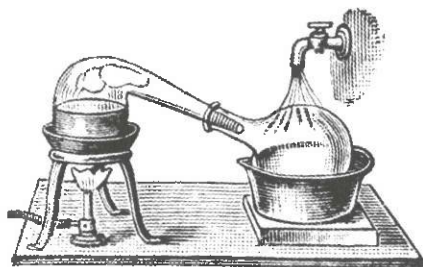
Per portar a terme les seves activitats, l'associació demanarà a l'Ajuntament que se li cedeixi l'ús de l'antic consultori, actualment utilitzat a mitges com a magatzem. Mentre esperàvem el registre formal de l'associació al Departament de Justícia, vam iniciar contactes per parlar de la qüestió, i la resposta de l'Ajuntament va ser força positiva.

Mentrestant, ja havíem començat a fer més coses a Scala Dei, a través d'un grup de WhatsApp, que ha format l'embrió d'aquesta nova associació. Per exemple, per Sant Joan, després de baixar la flama des de la Morera, vam organitzar un sopar a la (relativament) fresca, amb barba-coa, cava... Entre tots i totes, tenim moltes idees i ganes de portar-les a la pràctica.

Quan escric aquestes ratlles, a finals de juny, encara estem pendents del registre. L'experiència de muntar l'Associació de joves a la Morera demostra que no és un procés ràpid, ni molt menys, però esperem que quan es publiqui El Llibret, per Festa Major, estigui tot fet!

Mike Holt





herbarium Scala Dei

C/ Rambla la Cartoixa, 7 - 43379 Scala Dei

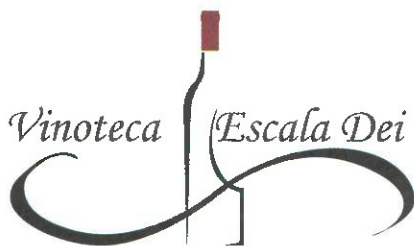
Tel. 699 306 501 - 622 872 358

info@herbariumscaladei.com

www.herbarium-scaladei.com

ALQUIMIA

100% ECO



La Vinoteca d'Escala-Dei

Carrer Mitja Galta 4

43379 Escaladei

Tarragona - Spain

Tel. +34 609 017 252

info@vinoteca-escaladei.com

www.vinoteca-escaladei.com

— Celler — PASANAU



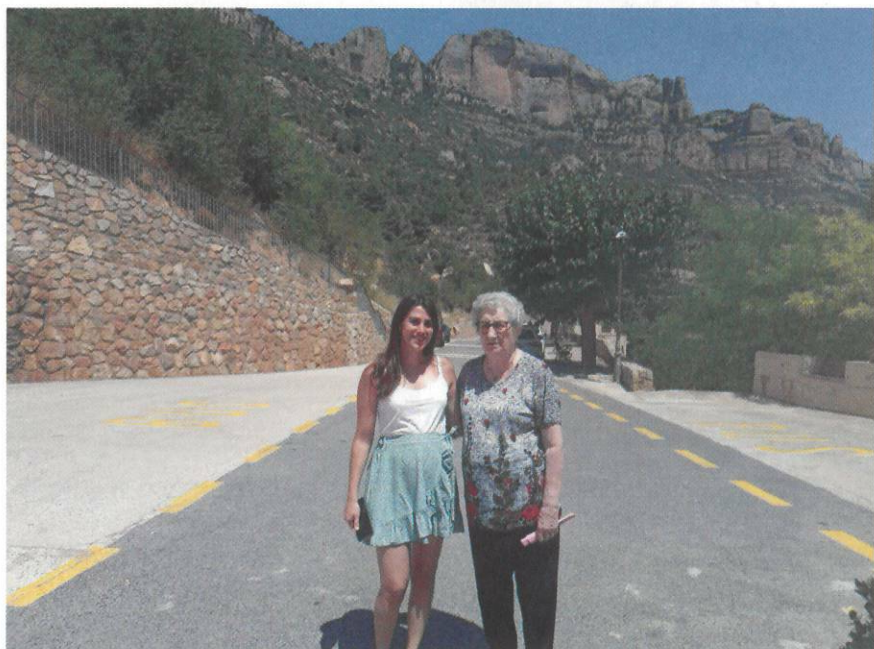
DOQ PRIORAT

VENDA I TAST DE VINS

info@cellerpasanau.com

977827202 - 606726469

Entrevista a la iaia Basília



Alba i Basília. 2022.

Hola iaia, podries explicar qui ets i quin és el teu vincle amb la Morera?

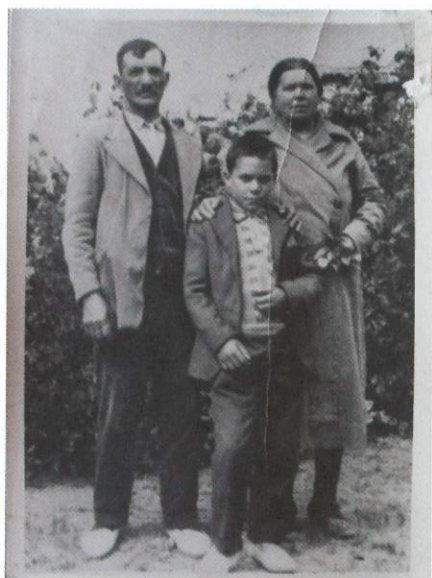
—Soc la Basília Almuzara Birbe, nascuda a Barcelona l'any 1931. Al 1957 em vaig casar amb el teu iaio, Celestino Porqueres Carreté que va néixer a la Morera l'any 1922 a Cal Celestino. Era el petit de cinc germans. Ens vam conèixer a Barcelona.

—Ell va viure a la Morera durant la seva infància i joventut amb la seva mare Júlia i el seu pare que també es deia Celestino. Amb el seu pare pujaven a Montsant on tenien l'hort

anomenat "El Tros del Celestino" que està situat al barranc del Vidalbar, entre la roca del Colom i el Pont Natural.

—Ja des de ben jove va ser el barber del poble. També era músic, tocava la trompeta i el saxòfon a l'Orquestra Soris acompanyat amb altres músics de la Morera i anaven pels pobles del Priorat.

—La primera vegada que vaig vindre a la Morera va ser pel viatge de nocces i des del primer dia em va agradar molt el poble.



El Celestino i la Júlia amb el seu fill Celestino.
1933.



Cal Celestino i el primer cotxe de la família.



El Celestino i la Basília el dia
del seu casament. 1957.



El Celestino i la Basília amb els cinc fills.



La Basília amb el Jordi a La Font. 1958.

El teu iaio i jo vam tenir cinc fills/es: el Jordi, l'Ismael, el Javier, la Laura i la Sílvia.

—I vuit néts/es, te'ls anomeno de grans a petits: la Natàlia, l'Alba, l'Aleix, el Nil, la Laia, la Nina, el Lluc i l'Ot, que també heu tingut la sort de conèixer el poble.

Quines diferències hi trobes des de fa 65 anys?

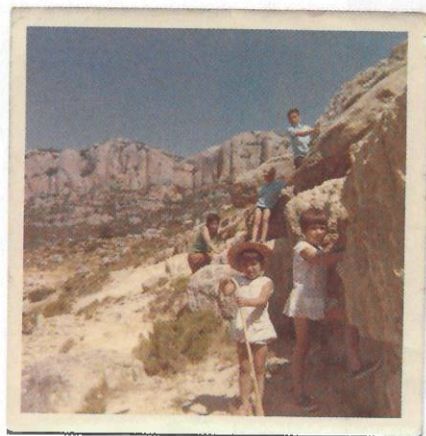
—Per anar a la Morera des de Barcelona, havíem d'agafar el tren cap a Reus. Després agafàvem un autobús cap a Cornudella i finalment un taxi fins a la Morera perquè no teníem cotxe. Uns anys més endavant ja vam tenir cotxe però no hi havia la carretera com coneixem ara, era una carretera molt estreta des de Cornudella fins la Morera.

—Anàvem a buscar l'aigua amb ruc a la font perquè no hi havia aigua corrent a les cases. A la font també hi havia un safareig i rentàvem la roba a mà.

—Que recordi hi havia tres o quatre "colmados" (botigues) Ca la Rosita, Cal Benito i Cal Rosalí i un bar, el Cafè de la Dolores on també hi feien el ball de Festa Major.



D'esquerra a dreta: Ismael, Sílvia, Javier, Laura i Jordi. 1968.



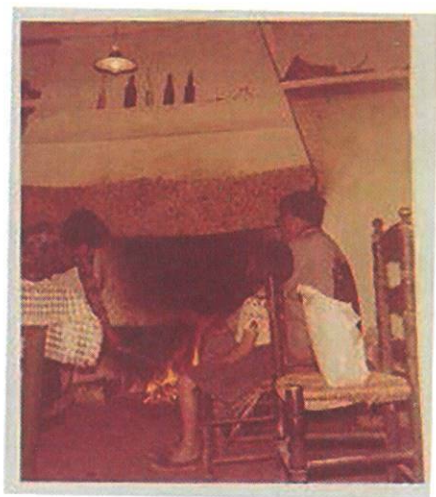
Basília, Jordi, Javier, Laura i Sílvia. 1970.



Sílvia, Laura, Ismael i Javier. 1970.



La Basília i les seves nétes i néts.



Basília i Celestino amb la seva filla Sílvia
davant del foc a terra. 1972.

**Quants records iaia! La Morera de
Montsant ha canviat molt! Moltes
gràcies per compartir-los.**

Alba Porqueres Martra,
néta de la Basília
La Morera de Montsant 2022



Distribuïdor
de botelles
standar i
especials



Trans-Mat Rocamora,SL
Crta. de la Morera, s/nº
43360-Cornudella de Montsant
Tel. 626 30 02 31
glassmont@transmat.cat



CORNUDELLA DE MONTSANT - PRIORAT

Transport

Venda de
material per la
construcció

Estufes de pellet
i llenya

Plinso per
animals

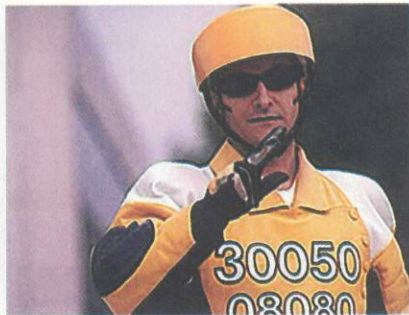


BRONPI
la excel·lència en el foc



Trans-Mat Rocamora,SL
Crta. de la Morera, snº
43360 - Cornudella de Montsant
Tel.609623280
info@transmat.cat

Entrevista a Ramon Peris-March, "el Petri"



Una entrevista amb el Ramon Peris-March, "el Petri", ja feia temps que s'havia proposat, però és ara, amb l'excusa dels 30 anys del Club Super3, que us l'ofereim. En realitat ja és el 31è aniversari, ja que va començar l'11 de febrer de 1991, així doncs volem parlar de la seva vinculació amb la Morera, del Club Super3 i del personatge el Petri.

Comencem amb el resum que fa el Ramon sobre el que representa el Club Super3, i ens centrarem, després, en la seva vinculació amb la Morera.

El Ramon ens explica que, durant aquests 30 anys, el Club Super3 ha fet una feina per un públic infantil i juvenil molt maca i intensa, l'objectiu era que els nens i nenes de Catalunya tinguessin com a prioritària la llengua catalana i promoure l'interès per la cultura catalana amb un carnet que els permetia anar als cinemes, teatres, museus; com que la intenció de base era molt noble va permetre que l'objectiu es realitzés amb èxit. Era l'any 1991, venien els Jocs Olímpics

del 92, volíem que el Club Super3 incorporés característiques de Barcelona, per això el Petri tenia els colors dels taxis, groc i negre i el nom ve del carrer Petrixol, que és un carrer molt emblemàtic de Barcelona.

Vam tenir la sort que hi va haver una conjunció còsmica: la direcció de TVC, els directors del programa, els guionistes, la realitzadora i els realitzadors, l'equip de vestuari, maquillatge, ambientació i disseny, els tècnics d'àudio i muntatge, les actrius i els actors... va ser una conjunció espacial i especial, que va fer que funcionés una bona proposta en un moment determinat. En trenta-un anys hem fet moltes coses. Podem comentar les llibretes i llapis que els nens i nenes de Catalunya van enviar als nens de Bòsnia per Nadal, van sortir 6 tràilers carregats amb llibretes i llapis, cap a Bòsnia. Hem treballat amb els nens i nenes sords incloent la Llengua de Signes a les cançons del Club Super3, hem integrat col·lectius de tot Catalunya, hem fet la Festa dels Súpers perquè tots els súpers de Catalunya tinguin

un espai de trobada únic i festiu i hi ha hagut anys amb participacions de més de 300.000 persones, hem col·laborat en la recuperació de la llúdriga i el benestar dels animals, hem ajudat a les propostes de millores mediambientals i a la recuperació d'espais naturals. Penso que hem fet una bona feina, algunes accions no han tingut tant de ressò, però també són vàlides i necessàries i les continuem fent.

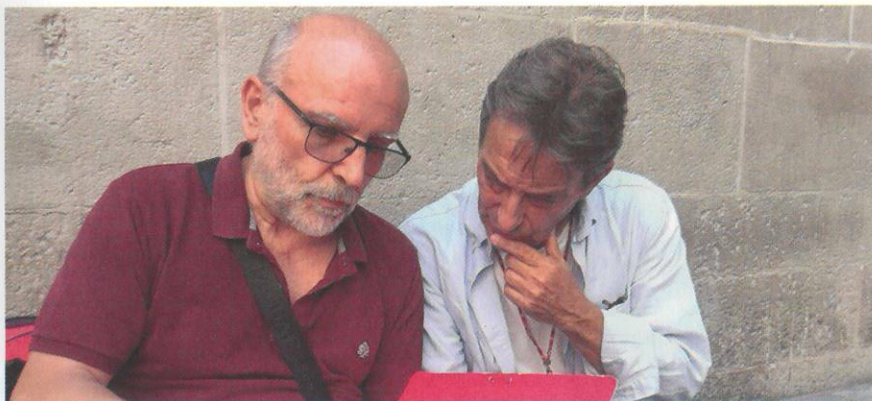
Després d'aquesta explicació referent al Club Super3, com que mai m'han fet una entrevista parlant de la Morera de Montsant, m'agradaria dedicar l'entrevista a respondre i explicar aquesta primera pregunta que em fas: Quina vinculació tens amb la Morera?

La Morera és la meva vida, perquè ha sigut i és el meu record de petit, és el lloc on he crescut on he fet proves, he tingut experiències, emocions, on he estimat, on m'he sentit estimat, i m'ha configurat la personalitat i m'ha ajudat a poder fer el Petri.

Hi tinc els meus pares, la família, els amics i amigues, l'estimació i la meva formació de creixement personal i totes les meves experiències empíriques.

M'agradaria poder agrair-ho a tota la Morera. Tinc vivències extraordinàries de Cal Peris i de Cal Merlo, quan de petit veníem a passar l'estiu amb els pares, els tiets, els germans, els cosins i padrí i la iaia. Recordo amb emoció i satisfacció quan veia córrer

l'aigua pels crestalls de l'hort, l'olor de les tomaqueres, com creixien els melons, la sàrrria carregada cap a casa, els bunyols de flors de carabassera que feien la mama i la tieta Elvira. El cavall i la mula embastats cap al tros i aturar-los de tornada als abeuradors. Al tros arreplanar avellaners, recollir ametlles, vermar i collir arbequines. Els jocs pels carrers i cases, la bassa, la Font i els marges que saltàvem i les cabanyes que construïem. Les delicioses olors de sopes que sentia a cada casa, el pa amb tomaca del berenar i el sopar que fèiem ràpid per anar a la plaça a jugar amb tot el poble. No és que tingui una vinculació amb la Morera és que és la meva vida, perquè sento tota la Morera com una gran família. He sentit suport i estimació de tothom, Tant de la família directa, els Peris i els March, com també de totes les altres cases: de Cal Celestino, de Cal Figueres, de Cal Franquet, de Cal Fuster, de Cal Grau, de Ca la Ignasieta, de Cal Jana, de Ca la Lluïssa, de Cal Magí, de Cal Mateva, de Cal Melic, de Cal Mestre, de Cal Metge, de Cal Miró, de Cal Morrobadat, de Cal Pepito Miró, de Cal Pio, de Cal Quadrada, de Cal Ros, de Cal Rosalí, de Cal Sereno, de Cal Sixto... a tothom tinc una estimació especial, perquè m'han ajudat i els he trobat sempre que els he necessitat. Tinc ben viu el record de quan el tiet Enric va saber que volia deixar Banca Catalana per fer teatre i em va dir: "Tu fes allò en el que creguis, perquè així sempre estaràs tranquil". Hi ha hagut gent a la Morera que m'han donat bons consells i m'han ajudat a anar endavant



Un moment de l'entrevista al carrer Ciutat, antiga façana principal de l'Ajuntament de Barcelona.

a la vida. També tinc a la Morera els balls del cafè i els de la Festa Major, els primers amors i les primeres experiències d'estimació i d'enamorament.

Actualment ens escrivim i parlem amb la Maria de Cal Tomàs i la Maria de Cal Grau, elles sempre s'han preocupat i ajudat el papa i la mama.

Una experiència que recordo va ser una excursió a Montsant que tu, Sabí, guiaves. Jo tenia 9 anys, ens vam llevar a les 5 del matí, era de nit i tot caminant vaig veure com el sol sortia a poc a poc. No havia vist mai fer-se de dia així i em va semblar màgic, com a poc a poc sortia el sol i ho il·luminava tot. Fins aleshores pensava que la diferència entre la nit i el dia era una llum que algú encenia. Aquesta vivència de nen em van constatar una realitat, aquesta i moltes altres experiències han configurat la meua personalitat, de la qual cosa avui estic molt agraït, per això responc a, Quin vincle tinc amb la Morera? Un agraïment etern.

No només és un vincle, jo a la Morera li dec la meua vida, a la Morera i a tots els seus habitants, i quan després descobreixes que hi ha una història darrera, com els cartoixans i el Priorat, encara emociona més. El respecte que teníem a la gent, la unió que sentíem, et dic que érem una família unida, em sentia a La Morera tan bé, tan protegit, que m'ha permès ser valent, m'ha permès fer coses a la vida, gràcies a aquesta empenta que he tingut i aquest suport que m'ha donat la gent de La Morera, el vincle que jo tinc amb la Morera amb la gent que hi ha ara, és d'estimació absoluta, de respecte i d'agraïment.

Ramon, moltes gràcies.

Sabí

Ha sigut una entrevista / conversa llarga, i que per raons d'espai i temps hem limitat i l'hem resumit gairebé a dues preguntes. Han quedat moltes coses al tinter, que d'alguna manera espero que es puguin explicar.

Pares i mares que parlen dels fills



Bruna Bayé Martínez

2 de setembre 2021, Sitges

Pare: Esteve Bayé Ferrera

Mare: Núria Martínez Martínez

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Quan la iaia Paquita i el iaio Esteve van anar-hi per casualitat l'any 1992, van enamorar-se de la Morera. Des de llavors, tota la família hi hem passat grans moments.

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

Buscàvem un nom curt i original. Quan vam llegir el nom de Bruna entre milers d'altres noms, ho vam saber al moment. Bruna significa: morena, de pell i cabell fosc. Vam pensar que li escauria molt.

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

L'Esteve creu que físicament és clavada a ell però que té el caràcter de la mare. La veritat és que quan somriu se li posen els ulls Bayé.

Molta gent ens diu que és una bona barreja dels dos.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Riallera, tafanera i astuta.

Com us agradaria que fos de gran?

Que sigui tot allò que vulgui ser.

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

L'entorn natural i social. Esperem que gaudeixi del contacte amb la naturalesa i que pugui fer bones amistats.

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

Cada cop més. Els carrers són tranquils i els nens poden jugar lliurement a l'exterior. A més, tots ens coneixem i tenim cura els uns dels altres.

Pares i mares que parlen dels fills



Àsia Bouakka

4 de setembre 2021, Reus

Pare: Mohamed

Mare: Aziza

Germà: Anwar

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei

El pare viu a Scala Dei des de fa 4 anys, la mare i el germà, que va néixer al Marroc, van arribar aquí fa uns dos anys.

Què us ha portat a posar-li el nom?

Ens va agradar a tots aquest nom. També hi ha un personatge històric, una reina egípcia. A l'Islam, és una persona molt admirada. I també és el nom de tot un continent.

A qui creieu que s'assembla més?

El nen s'assembla molt al seu pare i la petita Àsia tira més a la mare. Sembla que tots els amics i familiars coincideixen.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Guapa, s'enfada molt ràpidament, però normalment està sempre contenta.

Com us agradaria que fos de gran?

Que sigui bona estudiant i sobre tot que sigui feliç.

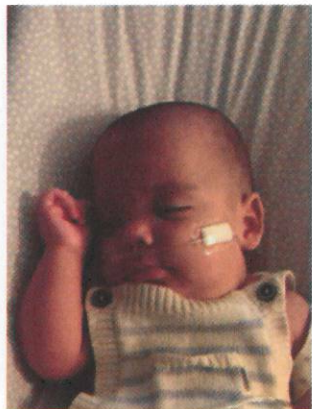
Quins aspectes del nostre poble la poden influir cara al futur?

Aquí poden jugar al carrer, però cada vegada hi ha més cotxes i han d'anar amb compte. S'han de vigilar molt quan son petits.

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

Estaria bé tenir una escola a Scala Dei. Els nens s'han d'aixecar molt d'hora i l'Anwar sempre té molta son quan es lleva. Si hi hagués una escola al poble, podria dormir quasi una hora més.

Pares i mares que parlen dels fills



Rodrigo Morales García-Faria

10 de gener de 2022. Hospital de la Vall d'Hebron

Pare: Rodrigo

Mare: Inés

Germans: Pablo i Alejandro

Quina relació teniu amb La Morera-Scala Dei?

La relació que tenim ve de la família del meu pare i els seus pares... Des de que vam néixer, hem vingut tots els anys: estius, Setmana Santa, caps de setmana... Per nosaltres és molt més que un poble, forma part de la nostra vida i és casa nostra. A part de records familiars, hi tenim molt bons amics.

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

El papi es diu així. Com que és el tercer fill que tenim, i amb aquest, serà l'últim, vam decidir que si era nena es diria com jo, Inés i si era nen, com el pare, Rodrigo. I així va ser.

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

Els nostres fills, no hi ha cap dubte a qui s'assemblen més. El Pablo, el gran, és molt semblant al seu pare; l'Alejandro, potser una mica més a la meua família; però... "a la tercera va la vencida" i és que el Rodrigo és igual que el pare. Tothom coincideix amb el mateix: "Els gens de la

mare, se'ls han deixat a la panxa". També hi ha algú que diu que és una barreja entre el Rodrigo i el meu pare. I jo feliç, què més es pot demanar!

Podeu descriure com és en tres paraules? LLUITADOR, UN MIRACLE, UN SUPERVIVENT.

Com us agradaria que fos de gran?

Ens agradaria que fos un nen amb valors: educat, sensible, noble, generós, alegre, servicial... Aquests i molts altres valors, seran els que nosaltres, com a pares, intentarem inculcar-li, a l'igual que estem fent amb els altres germans.

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

Sens dubte l'aire que es respira, tant pel paisatge preciós del Priorat, com la seva gent, que fan del poble, un lloc acollidor. El poble, cada vegada més cuidat, amb més iniciatives, activitats per involucrar la gent, per fer pinya... Desitgem que pugui fer amb les noves generacions, la mateixa colla d'amics que hem fet nosaltres i que encara avui, la mantenim.

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

Cada vegada més. El poliesportiu amb les porteries noves, espai per poder fer esport, excursions... i ara, a la Morera, una piscina fantàstica! Visca Scala Dei!

Pares i mares que parlen dels fills



Noa Martín Masalias

17 d'abril de 2022, Tarragona

Pare: Daniel Martín González

Mare: Núria Masalias Duch

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Els besavis de la Noa han tingut més de 40 anys el restaurant Els Troncs a Scala Dei, on han fet créixer la seva família. El Dani ha passat tots els estius i vacances allí, compartint amb els veïns i amics del poble moltes vivències al llarg dels anys.

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

Buscàvem un nom curt i que ens agradés a tots dos.

A qui creieu que s'assembla més?

Veiem molta barreja, creiem que s'assembla per unes coses a la mare i per altres al pare.

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

Sí.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Dolça, riallera, tranquil·la.

Com us agradaria que fos de gran?

Feliç i amb moltes ganes de tenir mil aventures.

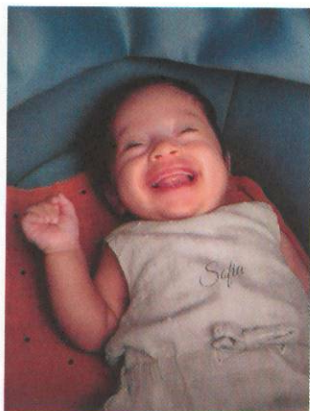
Quins aspectes del nostre poble el/la poden influir de cara al futur?

Volem que conegui les arrels familiars i pensem que passejar per Scala Dei i gaudir dels racons més propers del Montsant i les seves vinyes amb terra de llicorella serà una bona manera de fer-ho.

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

Considerem que Scala Dei i la Morera son idíl·lics per a un aprenentatge en l'entorn natural. Als pobles trobem mil racons per jugar, saltar, escalar, fer cabanes, anar amb bici, jugar a pilota. Espais lliures de vehicles i on tots els veïns es preocupen pels infants.

Pares i mares que parlen dels fills



Sofia Sambou Gil

27 de maig 2022, Barcelona

Pare: Bill

Mare: Mireia

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

La Mireia hi ha passat uns quants estius quan era petita, anant a la piscina, preparant obres de teatre i coreografies per la Festa Major i gaudint de la natura.

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

Fàcil, les dues àvies es diuen Sofia... quina coincidència, no?

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

Per ara tenim els fronts oberts! Hi ha qui diu al pare, hi ha qui diu a la mare...

Podeu descriure com és en tres paraules?

Fabulosa – Indescriptible – Màgica.

Com us agradaria que fos de gran?

Amb molta energia (que ja se li nota ja), amb ganes de conèixer i aprendre molt.

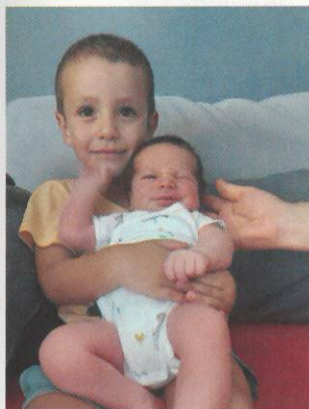
Quins aspectes del nostre poble el/la poden influir de cara al futur?

La tranquil·litat, la connexió amb la natura i pau.

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

Us ho direm quan la Sofia conegui la Morera.

Pares i mares que parlen dels fills



Roger Huguet Seidova

9 de juliol 2022, Tarragona

Pare: Jordi

Mare: Adi

Germans: Sadus i Jordi

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

Hi tenim relació per la feina i és el lloc on es van conèixer els pares del Roger.

Què us ha portat a posar-li el nom?

Cosa de la mare.

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

No ho tenim clar encara.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Rialler, tranquil i golafre.

Com us agradaria que fos de gran?

Una persona amb inquietuds, amb passió pel que faci i sobretot molt feliç.

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

Donar-li aquells moments de pausa i tranquil·litat que dona Escaladei i el seu entorn.

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

Sí, és un lloc ideal envoltat de natura i grans persones.

En el record

Ramon Peris Vilà

30 de gener de 1924 – 29 de setembre de 2021

Pancraç Peris Vilà

17 de gener de 1925 – 14 d'agost de 2021

En Sabino Peris Capdevila, fill de la Vilella Baixa, i l'Emília Vilà Casals, filla de la vila de Prades, es van casar a Barcelona el 19 de març del 1915. Vivien al carrer Jaume Giralt 18, on en Sabino també hi tenia el taller de sabater.

Varen tenir quatre fills, l'Enric (1916), el Sabino (1917), el Ramon (1924) i el Pancraç (1925). L'any 1927 el matrimoni Peris Vilà va comprar casa i terres al poble de la Morera de Montsant i tota la família, més la tieta Carmeta Peris i l'oncle Hermenegildo Peris, s'hi van traslladar per afrontar una nova vida en aquest indret del Priorat.

En Sabino és un bon artesà sabater i també sap música, un art que ensenya a tots els seus fills. L'Emília és una cuinera excel·lent i juntament amb la seva cunyada s'encarreguen de les feines de casa que, amb tanta família i les poques comoditats de l'època, no són gens fàcils.

Als anys trenta, uns fills porten les terres i els altres van a l'escola. Quan el 1936 esclata la guerra d'Espanya l'Enric i el Sabino, amb 20 i 19 anys, s'incorporen a files. Eren nens, com deia el tiet Sabino: "No ens hauria costat res plorar, però s'havia de fer el cor fort i re-



Ramon i Pancraç Peris Vilà al cup de Cal Grau. 1996.

soldre-ho sense l'ajut de la família". El Ramon i el Pancraç, amb 12 i 11 anys, ajuden a casa.

Passada la guerra, els quatre fills porten les terres i en el temps lliure es dediquen a la música que els ha ensenyat el pare. El Ramon i el Pancraç, amb altres nois del poble formen l'orquestra Los Soris (una aglutinació dels cognoms Solé i Peris). El Ramon toca el trombó de vares, i a vegades fa algun solo. El Pancraç sempre ben modern i divertit, és el bateria del grup. Tenen molt d'èxit i els contracten en moltes festes majors: la Morera, la Vilella Alta, Cabacés i Siurana.

Els nois de cal Peris són molt alegres i moderns, els quatre saben nedar i es treuen el carnet de conduir. El 1945 el Ramon ha d'anar a fer el servei militar a Villasanjurjo, on hi estarà tres anys, i el 1946, el Pancraç va a fer el servei militar a Barcelona.

A la dècada dels cinquanta el Ramon es compromet amb la Marina

March de Cal Merlo i al cap d'uns anys el Pancraç es compromet amb la Serafina March, la filla petita, també de Cal Merlo.

Dels quatre germans el Pancraç és el més modern i es compra un cotxe Ford. Podem dir que és el primer cotxe particular de la Morera.

El 1956 el Ramon i el Pancraç marxen cap a Barcelona. Tots dos troben feina, el Ramon en un taller de metal·lúrgia i el Pancraç en una fàbrica química de la Zona Franca.

El 10 de juny del 1957, després d'uns anys de festejar, les dues parelles, de dues germanes i dos germans, es casen alhora a l'església de la Morera de Montsant.

Els dos matrimonis van a viure en un pis molt assolellat al cor del barri Gòtic de Barcelona. És en aquest pis de Barcelona on hem viscut no-

saltres: el Josep M., fill del Pancraç i la Serafina, i el Ramon i la M. Elvira, fills del Ramon i de la Marina. Durant vint anys vàrem compartir una vida familiar esplèndida, que encara avui seguim compartint amb tota la família.

Els pares i els tiets són persones treballadores, bones, alegres, humils, felices i generoses. Aquests són els valors que ens han transmès i els que nosaltres volem perpetuar.

Ramon, Pancraç, Marina i Serafina, us estिमem i us tenim molt presents.

Gràcies per aquesta vida tan meravellosa que ens heu donat i que vivim.

M. Elvira, Ramon i Josep M.
Peris-March
Barcelona, 12 de juliol de 2022



Família Peris-March. 2019.

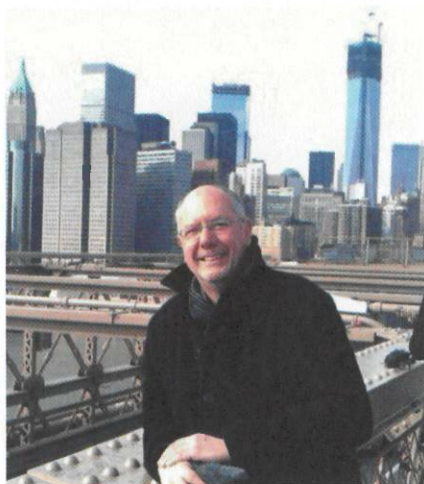
En el record Ricard Pasanau Peiró

El Ricard de ben petit des de Pobolada a casa dels seus avis, on passava els estius, veia la Morera i els cingles de Montsant que el fascinaven i l'atreïen.

Els lligams amb la Morera van començar a concretar-se a mitjans dels anys 80 amb la compra de La Planeta. Aquesta finca era la neta dels seus ulls. Des de casa se la mirava com qui vetlla el creixement dels fills. És també en aquests moments que estableix els estrets vincles amb les persones del poble que li transmeten els costums i les tradicions, especialment amb el Ramon de cal Mateva i la seva família. És coneixedor del pes dels cicles naturals en les feines vitivinícoles i de la importància de les fases de la lluna en les labors agrícoles i en les feines al celler.

L'any 1994 es fa evident la vinculació amb la cartoixa de Scala Dei. Es va incorporar a la comissió gestora del 8è Centenari amb tasques de responsabilitat i va elaborar el vi que es va comercialitzar l'any 1995 com a record dels actes de commemoració.

L'any 1995 es va consolidar el projecte vinícola que havia iniciat anys abans. Impulsat pel seu pare Joan i amb la participació dels seus germans Joan i Albert es va constituir el Celler Pasanau. Qui va fer créixer el projecte inicial va ser el Ricard. Hi



ha dues feines a les que va dedicar molt de temps: la gestió de l'activitat del celler i la promoció dels vins de qualitat que es produïen. Va viatjar força i va assistir a fires internacionals als EEUU i al centre i nord d'Europa. Va participar activament en la construcció de les instal·lacions del celler l'any 2000. En tots aquests anys va tenir cura de donar feina a la gent que viu al territori. Com a viticultor va estar estretament vinculat al Consell Regulador de la DOQ Priorat des de l'any 1993 on col·laborava amb les comissions de Viticultura i Territori; essent un gran defensor de les pràctiques naturals i respectuoses amb la vinya i el medi ambient.

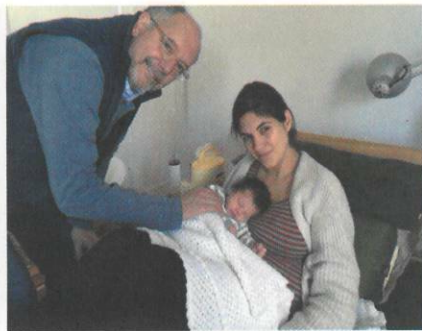


Visita de l'artista Wataru

Va ser regidor de l'Ajuntament des de l'any 1999 fins al 2015. A partir del 2002 va formar part de l'equip de govern amb responsabilitats relacionades sobretot en l'àmbit de la cultura i del turisme. Va impulsar diverses activitats relacionades amb les seves aficions artístiques. En relació amb les actuacions a la Cartoixa de Scala Dei, va interactuar intensament amb les responsables de Patrimoni del Departament de Cultura. Va col·laborar amb les entitats locals. En representació de l'Ajuntament va actuar com a President de la Junta Rectora del PN-MON des del 2007 fins el 2015.

En aquestes institucions el Ricard va impulsar actuacions de defensa i promoció del patrimoni natural i cultural.

L'any 2005 va fixar la seva residència a la Morera. La fascinació que sentia des de petit es va materialitzar. Una casa sota el camí de Montsant, mirant cap els cingles de ponent. Des de les finestres o el jardí podia gaudir de les postes de sol escoltant



El Ricard amb la seva afillada Dánae i seu fill Milo a Nova York

música o llegint. És aquí on es vivien les relacions de família i el contacte amb els amics. Als voltants de la casa va poder intensificar la relació amb la natura i va acollir el bestiar que sempre li havia agradat: l'avi-ran i la "Panotxa".

Amb ell, al començament també amb la col·laboració de la Carol, ens vam fer càrrec de l'Hotel i del Restaurant Balcó del Priorat. En els primers moments el Ricard, no només feia de director, sinó que tocava tots els instruments de la restauració i de l'acollida. Més endavant jo vaig passar a ser-ne el responsable.

Al llarg de 18 anys hem conviscut, hem viatjat, hem treballat, hem passat bons moments junts. Amb el Ricard he après moltes coses i sobretot la manera d'aprendre-les. M'ha obert el coneixement i la manera de viure amb harmonia amb l'entorn i amb les persones. Al costat d'una persona íntegra he après a ser-ho.

Tomas Pondelik

En el record

Remedios Piña Berlanga

El alma de "Els troncs"

Toda una vida de dedicación y devoción por cuidar a los demás.

Una mujer increíblemente fuerte, sufrida y trabajadora como pocas personas en el mundo.

Siempre unida a su inseparable José, crearon una enorme familia de muchos hijos, nietos y bisnietos, y tan feliz que hubiese sido de poder conocer a los 5 nuevos miembros de esta familia.

También creó otra familia, la de "Els Troncs", dedicó toda su vida a criar y trabajar sin conciliación.



Seguro que no os costará mucho recordar alguna anécdota en su casa, en su restaurante que durante 40 años fue un lugar donde encontrarse, donde divertirse y donde poder hacer desde un café, un vermut, una comida, una cena o simplemente hacer vida.

Ese primer café a las seis de la mañana, esas rondas de cervezas durante horas de grupos de amigos, y esas noches donde poder comer un plato caliente. ¿Quién no conocía los caracoles de la Remedios? O sus infinitas recetas, con una patata y una cebolla te hacía un manjar de los buenos.



Siempre tan servicial que se convirtió un poco en la yaya de todos, discreta hasta para marcharse. Este 2021 nos dejó Scala Dei y la vida un poco más vacías, pero siempre será el alma de "Els Troncs".

Este es un pequeño homenaje de todo lo que merecías, dejas una bonita historia, hasta siempre campeona, aquí nadie te olvida.

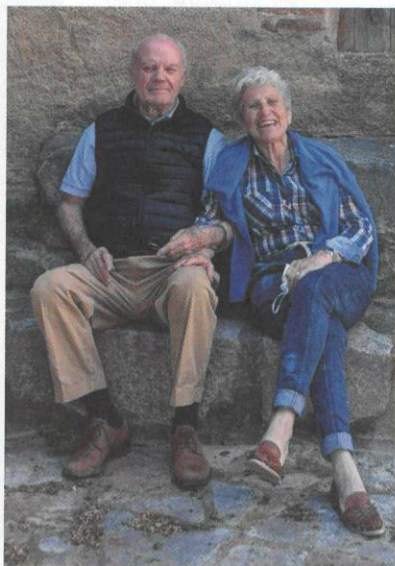
Te queremos mucho.

Laura i família

En el record Esperanza Coll Godó

L'Esperanza Coll Godó, va començar a formar part de la història del poble des del moment en que es va casar, fa 47 anys, amb el Fernando García-Faria. Tots dos van formar la nostra extensa família amb 6 fills i el 9è net en camí.

Ella era una enamorada del Maresme, on havia passat els estius però el Fernando, li va descobrir les terres abruptes del Priorat i va aconseguir transmetre-li l'estima pels paisatges plens de vinya, la cultura del vi, el silenci, la Cartoixa i la seva història... tot presidit pel majestuós marc del Montsant. Scala-Dei es va convertir també per a ella en un lloc de repòs, família i gaudi.



Durant tots aquests anys la nostra mare, moguda pel seu esperit curiós, va aprofitar qualsevol ocasió per a conèixer totes les gràcies del Priorat: els seus pobles, les ermites, la seva gent...

Però sense dubte, Scala-Dei va ser per a ella un lloc de trobada familiar amb passejos a l'era, berenars a la Pietat, excursions al Montsant, nits a la fresca, Festes Majors... sempre amb les portes obertes a amics i família. Ella, plena de vitalitat, amb tothom s'ho passava bé. Amb el pare, també van passar aquí els 3 mesos de confinament i es van sentir molt agraïts per l'atenció i l'acompanyament de la gent del poble.

Malauradament, el passat mes de novembre vam rebre la difícil notícia que tenia una greu malaltia. Des del primer moment ens va demanar que fos un temps alegre, i així va ser. Ella ho va viure amb empena i molta fe. Tot un exemple.

La nostra mare, va morir el 18 de maig, deixant petjada a molta gent. Nosaltres estem profundament agraïts per la seva vida i per tot l'afecte rebut de tanta gent que l'estimava, inclòs el vostre.

¡Mamá, siempre estarás presente!

La teva família

En el record Teresa Pallejà Vellvè

La meva mare va néixer a Gratallops el 25 de juliol de 1941 a Cal Guiu, ja de ben petita passava temporades a la Morera per cuidar de la tia Esperança Vellvè de Cal Miró, anava al col·legi del poble i ajudava en les tasques del camp.

En una Festa Major de Gratallops, va conèixer el meu pare Ramon Borràs Porqueres fill de la Morera de Cal Mestre. Tot i passar llargues temporades de molt joveneta a La Morera no es coneixien suposo, que per la diferència d'edat, ja que es portaven onze anys.

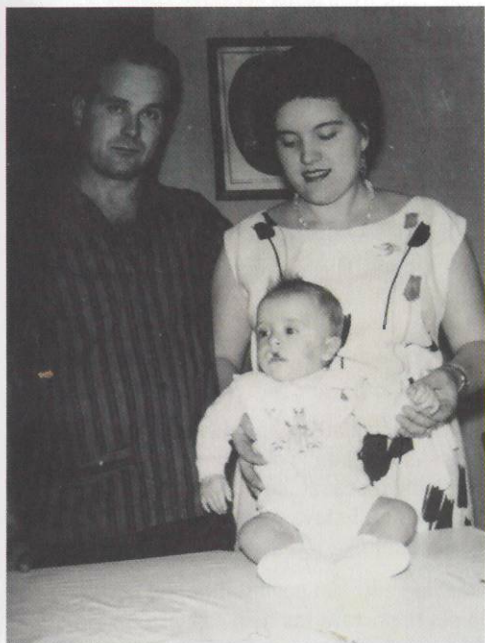
Després de festejar uns anys varen contraure matrimoni l'any 1963 i va anar a viure a casa dels sogres a Cal Mestre. L'any 1964 va néixer el seu primer fill, l'Albert. Durant aquells anys l'únic mitjà de vida, va ser conrear les terres de la família, vinya, oliveres, ametllers, avellanes...

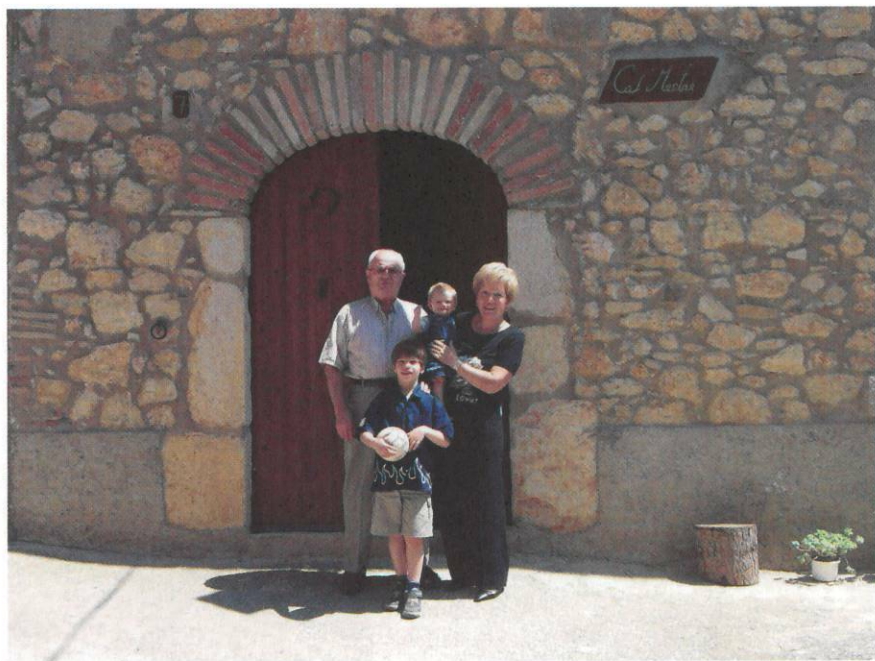


La mare tenia altres aspiracions i somnis. Volia anar a viure i treballar a la capital, sortir del poble a causa de la precarietat, duresa i esforç que suposava fer de pagès i portar la família endavant en un poble on cada cop tenien menys recursos.

L'any 1969 varen fer el camí somiat i es van instal·lar a Tarragona, on vaig néixer jo. La mare tenia una botigueta de queviures "La Lecheria" al Nucli Antic i el pare es va fer Guàrdia Urbà.

Els meus avis es van quedar a La Morera. Els meus pares, sempre que podien, tornaven al poble per mantenir les terres i la casa. I cada any, sens falta, per la Festa Major, on participaven de tots els actes.





Al jubilar-se les estades a la Morera eren més freqüents i sempre que feien qual-sevol festa s'hi apuntaven. A l'estiu fixaven la seva residència habitual a la Morera, fins després de la Festa Major.

Al juny pujava tota la família per poder recollir els fruits de dos cirers del tros de la "La Feixa", tot el dia per omplir el cotxe de caixes de cireres que després repartien entre els amics i coneguts.

La meua mare va ser membre de l'associació de dones La Falconera i una de les seves activitats preferides era els preparatius per les trobades de puntaires de la Morera. Recorria tots els comerços de Tarragona, Diputació, Ajuntament demanant la col·laboració perquè la festa fos ben lluïda. Recordo que omplia una habitació de Cal Mestre de regals, trofeus i ofrenes de tots els patrocinadors a qui havia demanat ajuda. El dia de la trobada es feia un sorteig pels assistents amb els regals recollits, gairebé tots s'emportaven una cosa o altra.

Era una dona a qui li agradava fer tota mena de treballs manuals i l'any 2011 va voler fer una exposició al poble, amb tots els seus treballs. Coincidint amb els actes de la Festa Major, va omplir la sala d'exposicions del casal, de quadres pintats, ganxet, punt de creu, punta de coixí i altres manualitats. Estava encantada de poder ensenyar els treballs que durant anys havia recopilat.

En emmalaltir el meu pare, varen deixar de venir tan sovint al poble, com sempre sense faltar el dia de la Festa Major. Jo els hi portava fos com fos, era un dia d'ale-



gria on es trobaven família, vells amics i coneguts, on s'explicaven les seves vivències, anècdotes, penes i alegries. Tornar ni que fos un dia a la Morera els feia renéixer, els tornava als seus orígens i a la terra que els va veure néixer.

El meu germà Albert va morir el maig de 2004, el meu pare Ramon va morir el maig de 2020 i la meva mare Teresa, també ens ha deixat el maig de 2022 amb totes les ganes de viure, de gaudir, de viatjar i de tornar a la Morera.

Maig és el cinquè mes de l'any, situat en el cor de la primavera on la natura, flora i fauna, recobra vida després de l'aturada biològica de l'hivern, amb catifes de colors que s'expandeixen pels paisatges amb un mosaic de colors i, fins i tot, d'olors. Segur que algú allà dalt els ha estat cridant a tots tres el mateix mes, per formar part del paisatge particular del Cel etern.

Trobarem a faltar molt, el seu optimisme per la vida.

Josep Ramon Borràs Pallejà
Cal Mestre

En el record Ginés Garcia i Lluïsa Budí

Eren bona gent!

Són aquelles persones que han contribuït a enfortir el sentiment de comunitat del nostre poble. Potser més el Ginés, tapisser de professió, que participava amb entusiasme en els projectes col·lectius de l'època. Mentre que la Lluïsa, delicada de salut, s'ho mirava més des de la barrera.

Com a mostra dos exemples.

Cap a mitjans dels anys 70 del segle passat, la sala del cafè de la Dolores es va quedar petita pel ball de Festa Major. Es va decidir traslladar-lo a la plaça. Aquell estiu el Ginés va carregar material i màquines de cosir a la furgoneta i durant una colla de dies (probablement les seves vacances) va anar confeccionant els elements de l'envelat. Sembla que el primer any va elaborar un tendal. Després els tancaments laterals (s'havia d'evitar que la gent entrés sense pagar) i finalment el sostre que cobria tota la plaça.



Dalt a l'esquerra, tendal.

Baix a l'esquerra, tancament de la plaça.
A sota, interior de l'envelat a la plaça del Priorat. Anys 80.

Fotografies cedides Cal Grau.



L'any 1994, quan es va endegar el projecte de penjar una senyera gegant des de la roca Falconera, va tornar a portar el material i les màquines. Al local social i amb el seu mestratge es van cosir metres i metres de lona per confeccionar la gran senyera i penjar-la els dies de la Festa Major.

Aquests últims anys només els hem vist pel poble esporàdicament. Cada vegada que venien estàvem contents de tornar-los a saludar.

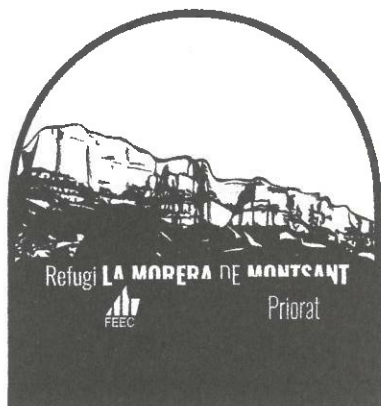
Gràcies per la vostra manera de fer poble!

Claustre Grau Bella



En Ginés penjant la senyera gegant des de la roca Falconera.

Fotografia: Biel Roig.



LA MORERA DE MONTSANT



REFUGI

- Terrassa amb vistes
- Menjars casolans
- Activitats guiades
- Informació

Carrer 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

A la punta de la llengua

De Montsant estant

A les nostres contrades hi ha topònims que ens poden generar dubtes a l'hora d'escriure'ls.

D'entrada hem de saber que hi ha topònims que s'escriuen amb l'article al davant, com *la Morera de Montsant*, *el Molar*, *els Guiamets*, etc. En aquests casos l'article inicial dels noms de lloc catalans s'escriu en minúscula, llevat que es tracti del començament de la frase. Per exemple: *He visitat la Morera de Montsant i Escaladei*.

Hem de tenir present que si l'article és masculí i va precedit de les preposicions *a*, *de* o *per*, s'ha de fer la contracció de l'article i la preposició. Per exemple: *Vam anar als Guiamets*.

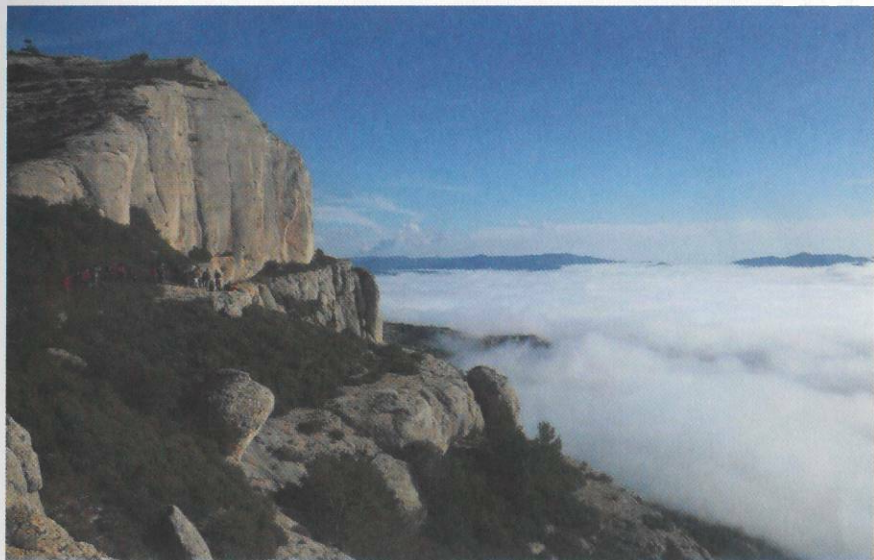
Altres topònims tenen la peculiaritat d'anar seguits d'un sintagma que fa referència a un riu o una serra. És el cas de *la Morera de Montsant* o, una

mica més enllà del Priorat, *l'Hospitalet de Llobregat*. En la denominació oficial d'aquests municipis recollida al *Nomenclàtor de Catalunya* no s'utilitza article després de la preposició *de*: *de Montsant*, *de Llobregat*.

Els especialistes en toponímia, com Ramon Amigó i Anglès, van considerar que la forma sense article és més genuïna històricament. A més, així és com sembla que ho diu la majoria de la població que hi té un contacte directe: *Pujar a Montsant*, *De Montsant estant*, etc.

Però això no vol dir que en altres casos que no siguin el topònim oficial no es pugui emprar l'article, si per al parlant és més natural: *Hem anat a Montsant o al Montsant*. El *Nomenclàtor* mateix recull casos amb article, com *parc natural del Montsant*.

Servei Comarcal de Català del Priorat



Fotografia: Anna Saperas.

Aprendre català des de qualsevol lloc

Els motius per aprendre català són molts. En el cas de les persones novvingudes és una manera d'integrar-se a la societat d'acollida. Millorar el nivell de català i obtenir un certificat oficial també és un valor per progressar en el món laboral. I en el cas de tenir una empresa, sempre va bé tenir-ne més coneixements per gestionar el web, per publicar a les xarxes, per fer un cartell...

Sigui quin sigui el teu objectiu, el Servei Comarcal de Català del Priorat posa al teu abast cursos de català per a persones adultes amb certificació oficial. Si optes per fer un curs en línia per Internet pots cursar qualsevol nivell. Si prefereixes un curs presencial, l'oferta és més limitada però ens en pots demanar més informació.

I tots els tràmits poden ser també en línia! Del 5 al 9 de setembre pots sol·licitar una prova de col·locació o acreditar el teu nivell de català. La inscripció serà el 12 o el 13 de setembre per a les persones que han fet algun curs els darrers 12 mesos i del 14 al 16 de setembre per a la resta. Pots fer els tràmits des de www.cpnl.cat/inscripcions, però també et pots adreçar al Servei Comarcal de Català del Priorat.

El Servei Comarcal de Català del Priorat és un dels serveis del Centre de Normalització Lingüística de l'Àrea de Reus Miquel Ventura, que abasta les comarques del Baix Camp i del Priorat.

SCC del Priorat



CONSORCI PER A LA
NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

CNL DE L'ÀREA DE REUS MIQUEL VENTURA
SCC del Priorat



Montsant i Priorat pintats al vi

Soc la montserratADZerías, ("adezeta" pels amics). Des dels vint anys [avui no em puc creure que ja en faci quaranta!] que em dedico professionalment al món de la comunicació i el disseny gràfic. M'apassiona el món de l'art i xalo deixant-me portar pels pinzells, els colors i els seus infinits matisos. Sempre dono gràcies de poder estar creant en un entorn tan privilegiat. Només em cal aixecar els ulls per amarar-me dels seus colors i travessar el carrer per trescar per tants camins que m'endinsen cap als cims més blaus. Connectada amb la natura em preocupa l'ecologia i les diferents crisis en l'àmbit local i mundial. Hi reflexiono també mitjançant l'art i busco maneres per denunciar i actuar davant tantes i tantes injustícies.

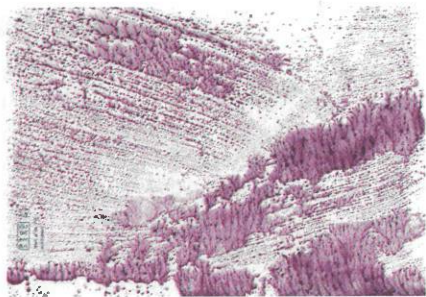
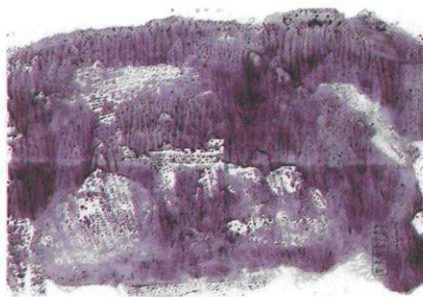
Durant els set anys que vaig estar vivint a Barcelona vaig poder compartir coneixements amb gent molt interessada i vinculada al món de l'art i als processos artístics. En tornar a casa, al Priorat, he començat a experimentar amb diferents tècniques, gaudint molt



de cadascuna, ja que m'aporten infinitat de reptes i em permeten anar evolucionant.

Enmig d'aquest procés, un dia veremant amb la família, em vaig proposar que la garnatxa roja seria la meva nova aliada. Estic fent moltes [moltes!] proves intentant copsar el meu paisatge quotidià amb un dels fruits més preuats de la nostra terra, el vi!. Avui em sento molt contenta d'haver trobat una manera que per mi expressa aquest apassionant terror ple de matisos i detalls. Em transporta als meus avantpassats i em projecta cap a nous horitzons.





Les obres originals, segons el cas, són el resultat de pintar directament amb diferents tipus de vi del territori o d'estampar amb el pòsit, una única imatge amb monotip.

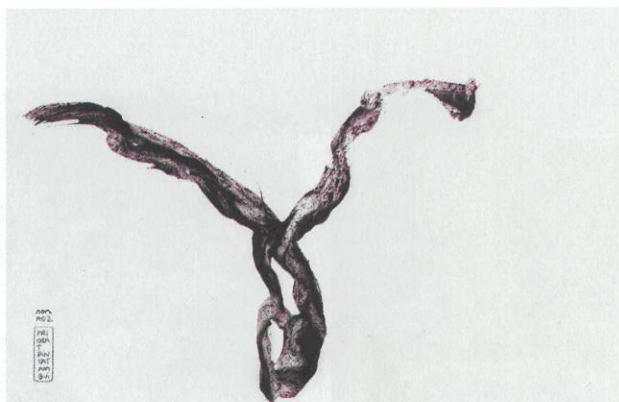
Les obres definitives són sèries limitades a partir de la captura de la imatge original en el moment òptim abans de l'oxidació del vi. Les reproduïxo amb tècniques com serigrafia, gravat, impressió... i sobre diversos materials de suport.

El passat mes de juny a la fira de Cornudella de Montsant vaig exposar una mostra d'una aplicació concreta d'aquests paisatges. Es tractava d'un punt d'il·luminació fet amb

pantalla de pergamí i una copa de vi. L'objectiu va ser començar a donar a conèixer aquestes pintures i paral·lelament preparar-me per la meua primera exposició que, com no pot ser d'altra manera, serà al celler modernista del poble on amb tanta cura m'han recollit "la pintura".

M'encantarà compartir la mostra amb tothom que hi pugui estar encuriós. Espero que us sorprengui i us porti, encara que només sigui per un moment, a algun dels mil i un racons més bells d'aquesta terra.

Montserrat Adzeries
Cornudella de Montsant, juliol 2022



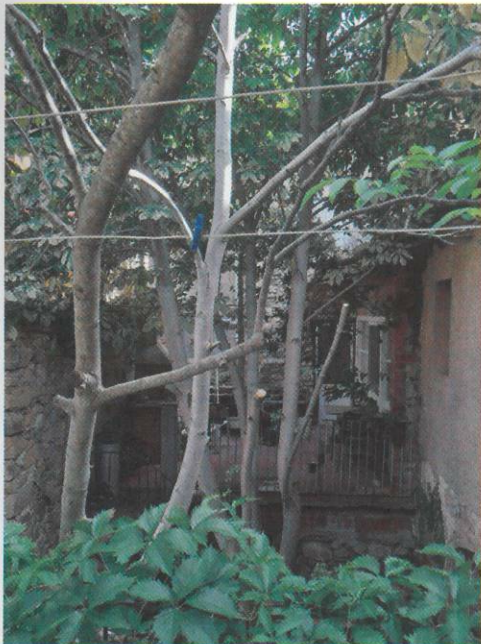
El conte de l'anell d'or

Hi havia una vegada una parella d'enamorats... i van viure feliços i van menjar anissos... Així és com acaba aquest conte, però he de dir que de conte no en té res.

Comencem pel principi, ja havent dit que de conte res de res, direm que és una història ben documentada... Fa molts anys vaig conèixer a un home i una dona, els quals eren parella de la Morera de Montsant, i com tothom us dirà "s'estimaven", però eren tan diferents que ningú no en donava un ral per ells.

Tenien un terreny quadrat, més pelat que un calb, i van decidir perquè si plantar-hi un arbre just al mig. Van quedar d'acord que un dia assenyalat hi farien un clot per plantar-hi l'arbrat. Però vet aquí que arribat el dia assenyalat, i venint els dos per separat, es van plantar cadascú amb un arbre a les mans, i una discussió va començar, tot dient que el seu era el més important. Si tots dos volien plantar el seu arbrot, qui podria ser el guanyador?

Van passar estona amunt i avall, fins que de reüll van acabar mirant-se als ulls, i parant de discutir, digueren a l'uníson: "És tan fàcil com fer dos clots i plantem els dos arbres".



Es van posar a treballar i sorpresa! En un dels clots trobaren un anell d'or, que era una aliança, i van comprendre que va ser la tolerància, la que van tindre l'un per l'altre, el que va fer possible aquesta troballa, que no hagués estat així si només haguessin plantat un arbre al mig.

Aquest és el final feliç d'aquest conte petit, però queden preguntes sense fi: aquella aliança com havia anat a parar allí? I, no menys important, de qui era al cap i a la fi? Però això ja és part d'una altra història...

Josepa Andreu Segarra

Llàgrimes de Sant Llorenç

—Que bo que et surt el coc, padrina!

—Ves, tota la vida que el faig.

—No pararia de menjar-ne — diu la noia amb la boca plena—. M'has de donar la recepta que n'he d'aprendre.

—Mira; primer barreges el sucre i la farina...

—No, no! Ara no. Que m'ho haig d'apuntar i avui no puc que tinc pressa.

—Fes com jo que ho tinc tot aquí — la dona es posa el dit al front—. Així no calen papers.

—Ui, aquests pots de l'armari són nous?

—Apa, passa! Si en fa d'anys que els tinc.

—Això és sàlvia?

—Ca, dona. Els de ciutat no saben res, eh?

—Però en volem aprendre, padrina.

—Ja ho sé, reina, ja. Hauries de venir més sovint. És marialluïsa; la sàlvia la tinc allí dalt, al costat de la camamilla.

—Això és menta?

—Sí, molt bé. Veig que no està tot perdut! En aquest altre pot encara em queda una mica d'orenga. Aquí hi ha la farigola que vaig collir a l'abril.

—Que bonic l'espígol que tens a l'eixida! N'has posat als armaris de dalt, no? Saps què? Avui pensava que ets molt sàvia, padrina.

—Va, va! No tenies tanta pressa, tu? Doncs mira, ja toquen les set.

—Ui, sí, me'n vaig. Aquest agost vindré amb calma i m'apuntaré la recepta del coc i la del conill amb suc i la de l'arròs... i m'explicaràs

coses de les herbes. També vull ser una mica bruixa, jo!

—Au, va! —riu la dona—. Vine quan vulguis, reina. Saps que sempre t'espero.

La noia l'abraça i se'n va.

Aquest vespre molta gent ha sortit a estirar les cames per la carretera. Amb la calor d'agost i el risc d'incendis els camins estan tancats. Molts van cap a Cornudella, fins al racó del Federico o al del Rosalí o encara més avall. D'altres, trien la baixada cap a Escaladei fins al roquissar que atalaia Poboleda o més enllà. Hi ha una noia que va per la carretera a bon pas, però s'atura al cementiri. Duu un pomet d'espígol en una mà. Amb l'altra, ha obert la porta del recinte i hi ha entrat.

Tothom ha tornat a casa perquè s'ha fet l'hora del sopar. Des del carrer se sent com algú bat ous amb parsimònia. Ningú, però, no veu com la noia barreja el sucre amb la farina, ratlla la llimona, munta les clares... com si una veu li dictés cada ingredient, cada pas. Quan acaba posa la plàtera al forn i se sent més sàvia.

Les campanes fan dotze batecs i callen. Tot és silenci. Ara vindran les hores més soles. Asseguda a l'eixida, perfumada d'espígol, paladeja un tall generós de coc. Mira amunt i les llàgrimes van caient. El cel sembla un mar sembrat de cuques de llum. És el dia de Sant Llorenç.

Rosa Ramos Palau

Postes de sol

Des de petit que m'ha agradat el tema de la fotografia, per mi és una passió i un hobby.

Vaig començar a fer fotos el 2014 amb un mòbil Sony Xperia Z2, al 2015 amb una càmera Sony de les senzilles i un iPhone 7 vaig anar fent la majoria de fotos i vídeos que podeu trobar penjats a Instagram ("ivanporqueres_photography").

A finals del 2021 em vaig poder comprar una de les càmeres que sempre havia desitjat: una Canon R6.

Des de fa dos anys soc soci de "Fotoamigo" de Torredembarra. És una associació sense ànim de lucre, la finalitat de la qual és fomentar l'art de la fotografia. Som un equip que realitzem tallers, sortides fotogràfiques i exposicions.

A mi sempre m'ha agradat fer fotos pel Montsant, a la natura i d'animals.

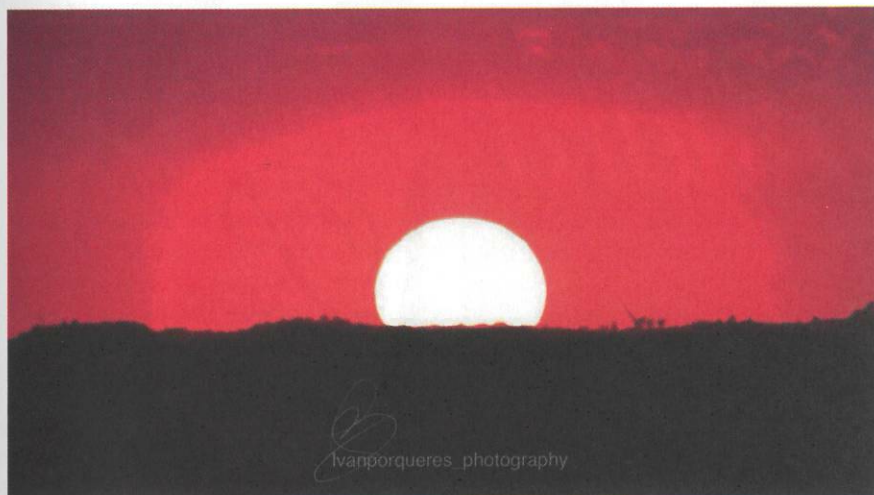


Amb la càmera que tinc ara, estic cada dia més motivat, sento que vaig avançant en el meu petit projecte i que cada foto que faig representa una millora respecte de les anteriors.

Amb cada imatge, amb cada fotografia vull transmetre alguna cosa, potser pau, tranquil·litat, serenitat, vida,...

És el meu hobby.

Ivan Porqueres



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



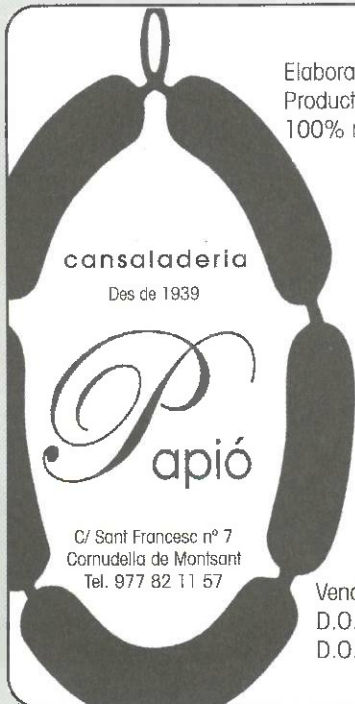
TEL. 977 821 396
PANTÀ DE SIURANA
CORNUDELLA DE
MONTSANT



FORN
Eduard

FORN DE PA I PASTISSERIA
PRODUCTES ARTESANS I NATURALS

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



cansaladeria
Des de 1939

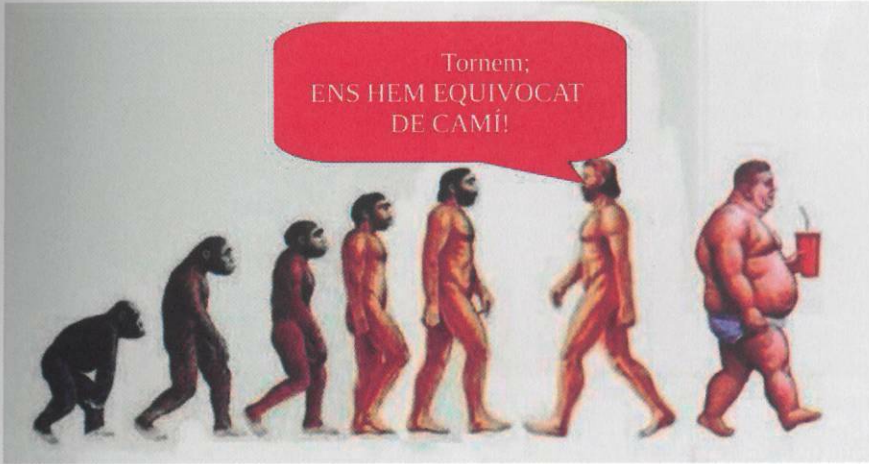
P
apió

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

Elaboració pròpia
Productes artesans
100% naturals

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

Paleovida



La **Paleovida** és la forma de viure tot seguint els principis bàsics que ens determinen com a espècie animal; és a dir: realització diària d'exercici físic diürn, la ingesta d'aliments i aigua, acabant per descansar adequadament a la nit.

Tot comença fa 55 milions d'anys, amb els primers primats (prehomínids, no bípedes) que tenen robustes extremitats superiors per moure's de branca en branca, però sense recórrer grans distàncies. Fa 4,4 milions d'anys apareixen els *Adipithecus ramidus* que tenen uns peus més desenvolupats, els quals els permeten caminar llargues distàncies, tot i que no són com els posteriors australopitecs (3 milions d'anys enrere) i els *Homo erectus* (2 milions d'anys enrere), ni molt menys com els ultra fondistes de fa 200.000 anys com els *Homo sapiens*. El fet de tenir les mans lliures, va fer que poguessin ingerir petites quantitats d'aliment (si en trobaven) sense aturar-se i travessar grans distàncies amb més rapidesa.

Aquests canvis expliquen perquè els nostres ancestres van poder passar de viure 'al paradís terrenal' amb un clima tropical i gran accés a aliments (vegetals i carns eventualment) sense fer grans recorreguts i esforços, a fer-ho en condicions d'escassetat, 'pèrdua del paradís', fa 2 milions d'anys enrere (glaciacions). Això va fer que l'alimentació es basés en carronya, peix i vegetals, havent de recórrer més distàncies. Amb tot, s'explica que el greix sigui tan important per a la nostra espècie: reserva energètica per llargues distàncies i per fer front a l'escassetat d'aliments.

El fet clau, i ben conegut, per la nostra evolució va ser la utilització del foc fa uns 200.000 anys. Cosa que va permetre cuinar i desenvolupar mètodes

de caça i pesca. És per això que, som caçadors-recol·lectors fins fa 11 mil anys.

A partir d'aquí, del Neolític, els canvis se succeeixen de forma molt ràpida fins als nostres dies; cosa que fa que aquests nous i diferents hàbits (introducció de productes alimentaris, processats, augment del sedentarisme i falta de descans) no hagin pogut ser assimilats per la nostra fisiologia, fent que augmenti el risc de patir alguna patologia o disfuncionalitat.

Per posar-ho en context:

377 generacions des del Neolític.

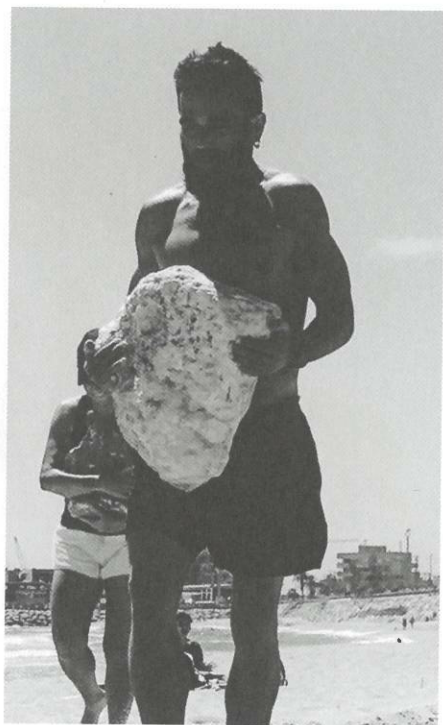
142.000 generacions (84.000 caçadors-recol·lectors) des de l'*Homo habilis*.

Això representa que durant el 99,6% de la nostra història com a homínids ens hem alimentat de tubercles, fruites, verdures i proteïna animal i només el 0,3% de la forma neolítica i actual (industrial). És per això, que els nostres gens no s'hi han acostumat.

Per tant, estem dissenyats per moure'ns, gastar energia per poder-la obtenir. Aquest és el circuit bàsic de recompensa de la nostra fisiologia. Un cop obtinguda, tocarà descansar per recuperar-nos física i mentalment per poder continuar el nostre camí.

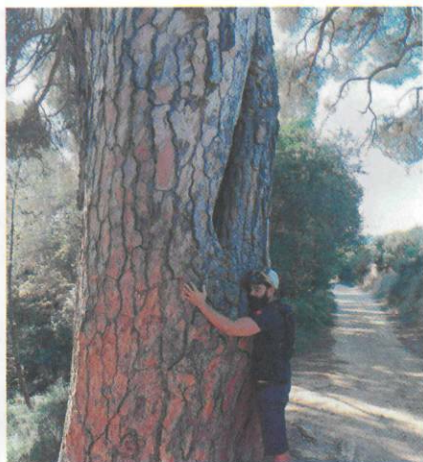
La irrupció de la revolució agrícola, la revolució industrial així com els interessos de la indústria farmacèutica i agro-alimentària, i l'augment del sedentarisme han alterat el nostre circuit. Si volem recuperar salut, haurérem de mirar el punt on l'hem perduda i fer allò que fins al moment ens feia tenir-la.

És tan complexament senzill com ser i fer el que som. Donar-li sentit i funcionalitat a cadascuna de les nostres cèl·lules, òrgans i aparells del nostre cos, aportant els requeriments i substrats pels quals han estat dissenyats. Si a un òrgan no li dones funció, s'atrofia i mor.



Exercici físic (paleo exercici)

La realització d'exercici físic és un dels pilars fonamentals. Si a més a més, es practiquen exercicis que simulin els moviments essencials dels nostres ancestres (caminar, córrer, saltar, reptar, trepar, nedar...), no només activarem el nostre circuit de recompensa, ja que la musculatura és el tercer aparell en jerarquia, després del sistema immunitari i del cervell, en despesa energètica, sinó que també adquirirem força i agilitat física i mental. D'aquesta manera, tindrem un to físic adequat per mantenir la nostra posició bípeda i així poder emmagatzemar les reserves energètiques entre els músculs (no en les vísceres que és quan es desenvolupen patologies).



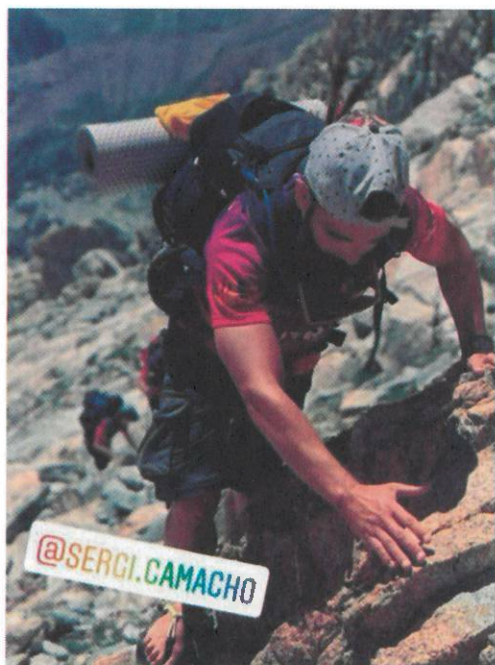
Una altre punt a tenir en compte en la realització de l'exercici físic és simular les condicions de dejuni en què molt sovint es trobaven els nostres avantpassats. És, a dir, moure's amb l'estómac buit dóna sentit al circuit de recompensa, a banda de mantenir els nostres greixos i glucosa a ratlla.

Menjar i beure (paleo dieta i dejunis intermitents)

L'altre pilar és l'alimentació. Dos aspectes fonamentals d'aquesta són el **què** i **quant** i el **quan**.

Què i quant: menjar tot aliment que es trobés a la xarxa tròfica dels nostres ancestres fins a la sacietat. Ingerint d'aquesta forma, el nombre de vegades que es menjarà durant el dia serà al voltant de dues (del què ara se'n diuen dejunis intermitents); deixant temps per a la bona realització de la resta de funcions del nostre organisme. Es tracta de decantar la balança cap als greixos i no cap als sucres, això farà que l'energia perduri durant més temps i haguem de menjar menys sovint.

El menjar es fonamenta en verdures, fruites, carn, peix, marisc, ous, fruits secs: a) ingesta de greixos per obtenir els omega 3, 6, 7, 9 necessaris a nivell energètic, com per la construcció de les nostres barres cutànies, sistema nerviós i nutrició de la nostra microbiota i sistema immunitari; b) ingesta de proteïna, necessària a nivell muscular i bona funció digestiva; c) vitamines i hidrats de carboni procedents de les fruites, verdures i tubercles.



Un altre que és beure aigua (mineralitzada). Si som el 70% aigua i minerals, què hem de beure? **aigua** amb els seus corresponents minerals. L'aigua és el component principal del nostre cos i entre d'altres funcions té, evidentment la de l'aportació d'aigua i minerals per a multitud de processos metabòlics, així com ser vehicle per eliminar residus i toxines i tenir control sobre la tensió arterial.

Quan: menjar en hores de llum solar com a animals diürns que som; durant l'obscuritat toca dormir.

Descans

L'últim pilar és el descans o dormir de nit. El dormir de nit comporta un terç de les hores del dia aproximadament. Per tant, evolutivament ens està indicant que és un procés importantíssim per nosaltres. Tant és així, que durant la nit aprenem, filtrem i assolim tot allò que hem fet durant el dia, ens regenerem muscularment i desintoxiquem el nostre sistema immunitari i el nostre sistema nerviós central.

Llavors per dormir bé i dur a bon port aquests processos hem de fer els dos passos anteriors: fer exercici, alimentar-nos amb aliments i beure aigua.

D'aquesta manera tanquem aquest cercle.

Sergi Camacho i Castellví
Farmacèutic i Psiconeuroimmunòleg
Reus, 10 de juliol de 2022

Carpaccio de carabassó

Ingredients

Carabassó
Formatge rotlle de cabra
Pinyons
Oli d'alfàbrega
Menta i farigola
Sal i pebre
Llimona o vinagre de vi blanc

Elaboració

Tallem els carabassons amb una mandolina de dalt a baix a tires molt fines.

Les posem en un bol i les macerem amb una emulsió d'oli d'arboquina, llimona o vinagre de vi blanc i sal. Recobrim amb film i ho deixem reposar 1 o 2 hores a la nevera.

Per servir, posem al centre del plat unes quantes tires de carabassó, esmicolem una mica de formatge de cabra per damunt. Afegim un grapat de pinyons que prèviament haurem torrat lleugerament en una paella i acabem amb un petit raig d'oli d'alfàbrega*, una mica de pebre negre i algunes petites fulles d'herbes com menta i farigola.

*Preparació de l'oli d'alfàbrega:

Si teniu alfàbrega plantada i comença a florir és el vostre moment.

Necessitem 1 l d'oli extra verge i 100g de flors (alfàbrega espigada). Nete-



gem i eixuguem bé l'alfàbrega, la posem en un pot hermètic amb l'oli i el deixem reposar a les fosques durant 3 setmanes. Passat aquest temps hi afegim unes 20 fulles d'alfàbrega i deixem que reposi una setmaneta més. Llest, el colem i en fem unes 4 ampolletes que sempre anirem conservant en un lloc fresc i fosc. Una manera ràpida per un resultat semblant és triturar ràpidament unes fulles d'alfàbrega amb oli i un glaçó que ens ajudarà a mantenir un color brillant. Colem i llest.

Federico Izzo
Scala Dei

Coca de recapte

Ingredients

400g de farina (millor si és de força)
20g de llevat de forner
10g de sal
un raig d'oli d'oliva
150 g d'aigua

Per a la guarnició

3 tomàquets madurs trinxats
4 cebes trinxades
2 albergínies escalivades
2 pebrots escalivats
4 arengades o 4 trossos de llonganissa
oli d'oliva i sal

Elaboració

Preparem tots els ingredients. Utilitzem una pastadora KitchenAid per a fer la massa, tot i que també la podeu fer fàcilment a mà. Després de la farina, hi tirem la sal, que barregem bé amb la farina. A continuació hi tirem el llevat premnat esmicolat i l'aigua. Ho posem a treballar uns 15 minuts. Si trobeu que hi falta humitat hi podeu tirar un petit raig d'aigua. Ja tenim la massa a punt. A mi m'agrada treballar una estona amb les mans totes les masses. Fem servir el palmell de la mà. Finalment fem una bola que reservem dins d'un bol amb una mica de farina. La tapem amb un drap i la deixem fins que dobli el seu volum.

Mentrestant, aprofitem el temps per preparar els ingredients de la guarnició i escalivar el pebrot, la ceba, el tomàquet, etc. Ho posem tot en una safata pel forn amb un bon raig d'oli. Ho coïem a 180 graus durant uns 20-25 minuts.



Tornem a la massa. La pastem una mica i fem una coca gran o dues més petites. Jo us aconsello fer-ne dues amb la base més prima, que una massa gruixuda. Amb el corró, estirem la coca ben prima. La col·loquem sobre una safata de forn amb paper tipus cuissón. L'estirem amb un corró, i fem una base molt prima, de la mida d'una capsa de cartró més o menys. Ho fem de manera que no quedi cap forma concreta, una mica mal feta, expressament. De fet, amb aquestes quantitats us sortiran un parell de coques. Fem una coca amb sardina i l'altra amb llonganissa. Un cop treta l'espina de les sardines, les reservem per més endavant. Agafem tres tomàquets madurs ben nets i els tallem finets. Anem agafant tots els ingredients i els reservem en un plat. L'oli que ha quedat a la safata del forn el repartim per sobre de les dues coques i amb una cullera, escampem bé tot l'oli. Amb tots els ingredients preparats, muntem les coques una de sardina i l'altra de llonganissa. Coïem les coques al forn a 180°C durant 30 minuts. Aquestes coques s'han de deixar refredar i és millor menjar-les d'un dia per l'altre.

Bon profit i bona Festa Major!

M. Jesús Sánchez Soldevila
Restaurant La Morera

Milfulls d'albergínia

Ingredients:

1 albergínia, tallada en rodanxes de mig dit de gruix
3 rodanxes fines de formatge de cabra
Sucre morè
Samfaina
Alvocat tallat a làmines petites
Mango fresc tallat a làmines petites

Per a l'arrebossat:

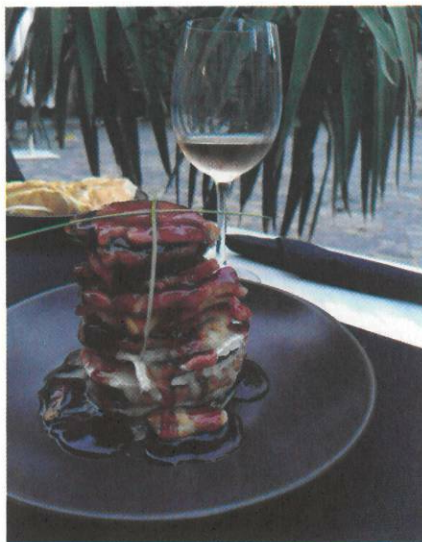
2 ous
3 cullerades soperes de farina
Sal
Hem de fer una barreja no massa líquida.

Per a la salsa:

Fruits del bosc frescos
Melmelada de tomàquet
Mel

Elaboració:

Passem les rodanxes d'albergínia per la massa de l'arrebossat. Les fregim a foc lent en una paella amb oli, fins que l'arrebossat quedi ben daurat i l'albergínia cuïta per dintre. Reservem les rodanxes en un plat. Per muntar la "piràmide" en un plat comencem amb la rodanxa d'albergínia més gran, posem una rodanxa de formatge damunt, afegim una miqueta de sucre morè damunt del formatge i el caramel·litzem lleuge-



rament amb el bufador. Fem així 3 capes amb albergínia i formatge.

Damunt de la quarta rodanxa d'albergínia hi posem una cullerada de samfaina. Damunt de la cinquena làmines d'alvocat. Damunt de la sisena làmines de mango.

Per acabar, posem la rodanxa més petita d'albergínia al damunt de tot.

Prèviament preparem la salsa, barrejant els fruits del bosc frescos, la melmelada de tomàquet i mel. Remenem a foc lent fins que tingui la consistència d'una salsa. L'aboquem damunt de la piràmide. Decorem amb cibulet o una altra herba fresca.

Monika Bogomilova Ilieva
Restaurant-Llesqueria La Plaça, Scala Dei

Faves a la catalana

Aquest plat és un clàssic de la cuina catalana i per tant, hi ha tantes receptes com cuiners. A més a més, n'hi ha que li diuen faves ofegades, per altres són faves a la catalana. És un plat casolà i una de les estrelles del menú del Refugi de la Morera.

Ingredients:

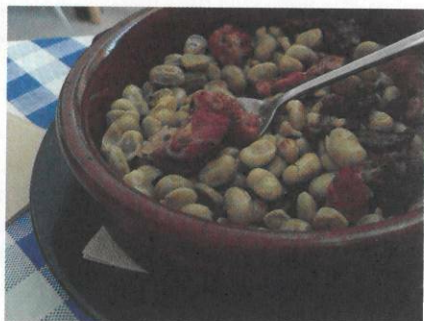
1 kg de faves tendres
4 alls tendres
4 cebes tendres
100g de botifarra negra
100g de llonganissa
100g de costelles de porc
1 brot de menta fresca
Un bon raig de licor d'anís
Caldo (si pot ser de bullir peus de porc, li dona un gustet especial)
Oli, sal, pebre

Elaboració:

Tallem la ceba en juliana, posem els alls sencers si són petits, o en rodanxes si són més grans.

Tallem la llonganissa i les costelles en trossets, tots de la mateixa mida.

En una cassola ampla, sofregim la carn salpebrada a foc fort fins que estigui ben torradeta. Abaixem el foc al mínim, afegim la ceba, els alls i les branques de menta. Tapem fins que la ceba quedi transparent.



Afegim les faves, apugem el foc una mica i hi tirem un bon raig de licor d'anís. Deixem reduir una mica i hi posem una quantitat generosa de caldo.

Tallem la botifarra negra en rodanxes d'un mig centímetre.

Quan les faves estiguin cuites, afegim la botifarra, deixant-la de manera que cobreixi totes les faves.

Apaguem el foc i ho deixem tot ben tapat durant uns minuts abans de servir.

«Sempre estaran millor demà que avui!»

Joan Olivé
Refugi de la Morera de Montsant

Pit de pollastre en escabetx

Ingredients (per quatre persones):

- 2 pits de pollastre
- 3 o 4 cebes tendres
- 6 o 8 grans d'all amb pell
- 1 got de vinagre blanc
- 1 got de vi blanc (en cas de que agradi molt el vinagre, no posar el vi i posar un altre got de vinagre)
- 4 gots d'oli d'oliva
- 1 fulla de llorer
- Sal
- Pebre negre en gra
- Una mica de bitxo si agrada coent

Per la guarnició:

- Col dolça
- Enciam normal
- Enciam morat
- 2 tomàquets vermells pelats i sense llavors
- 1 alvocat
- Vinagre balsàmic

Elaboració:

Tallem les cebes en juliana. Posem sal i pebre als pits de pollastre. En una cassola posem primer la ceba, els alls i els grans de pebre. A sobre els pits de pollastre sencers, el bitxo, el llorer, el vinagre, el vi i l'oli.



Posem la cassola al fogó i la tenim mitja hora a foc lent.

Tallem a trossos petits els ingredients de la guarnició, l'alvocat i els tomàquets a daus. Fem una vinagreta amb el vinagre balsàmic, l'oli, la sal i el pebre. Remenem bé fins que tingui un aspecte homogeni. Posem tots els ingredients en un bol i afegim la vinagreta per sobre.

Quan els pits de pollastre estiguin freds els traiem de la cassola i els tallem a filets ben fins. Per servir posem en un plat uns quants filets, en un costat i per sobre els filets una mica de l'escabetx, a l'altre costat una mica d'amanida. També es pot guarnir amb arròs pilaf o amb patates al forn amanides amb l'oli de l'escabetx.

Us quedarà un plat bonic i bo. Ah! I una altra cosa molt important: bé de preu.

Amàlia Cosialls

Pastís de 3 xocolates

Ingredients (per unes 12 racions):

300g de galetes tipus Digestive

80g de mantega

200g de xocolata blanca
en trossos petits

750g de nata

750ml de llet sencera

3 sobres de quallada en pols
(sobres de 12g)

200g de xocolata amb llet
en trossos petits

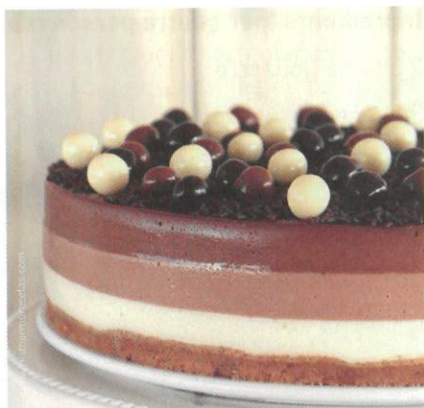
200g de xocolata fondant
per postres en trossos petits

Elaboració:

Triturem les galetes i les barregem amb la mantega. Escampem la barreja en un motlle desmuntable d'uns 22-24 cm, premem bé perquè quedi ben compacte. Ho guardem per més tard.

Desfem la xocolata blanca amb 250g de nata, 250 g de llet i 1 sobre de quallada.

Posem la barreja al motlle tirant-la lentament damunt d'una cullera



perquè al caure no trenqui la capa de les galetes.

Guardem el motlle a la nevera aproximadament 30 min.

Repetim el procés amb la resta de xocolates.

Després esperem unes 4h aprox.

Desemmotllem i servim.

Es poden posar boletes de xocolata de decoració o musli cruixent, o el que més us agradi.

Bon profit!

Polina Racheva
Bar l'Únic

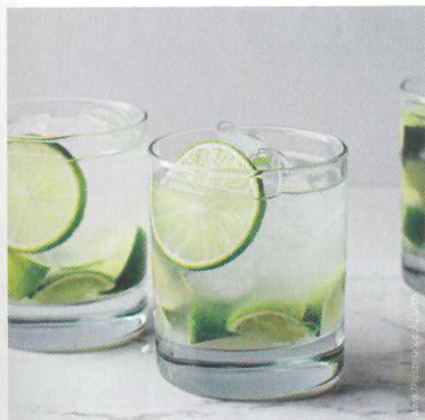
Còctels

Aquest any us proposo dos còctels fàcils de fer.

Caipiriña

És un còctel de trago curt.

Es necessita una cullera coctelera i un vas mesclador.



Ingredients:

1 llima
Sucre morè
3cl de cachaça

Elaboració:

Tallem la llima en vuit parts i les posem dins del vas mesclador amb 3 culleradetes de sucre morè.

Aquesta mescla la matxuquem amb la cullera coctelera per a obtenir el suc de la llima. Afegim la cachaça, ho barregem i afegim gel picat.

Ho decorem amb una tallada de llima.

Daiquiri Frozen de mango

És un còctel de trago llarg.

Es necessita una batedora i una copa gran de còctel.



Ingredients:

1 mango
Xarop de sucre
Suc de llimona
3cl rom blanc premium

Elaboració:

A la batedora hi posem 5 glaçons, el mango pelat, una mica de suc de llimona i de xarop de sucre.

Engueguem la batedora fins que la barreja ens quedi en forma de granissat.

Ho servim en la copa gran que abans d'omplir decorarem amb sucre de color. Per acabar hi posem una rodanxa de mango.

Còctels semblants es poden preparar substituint el mango per maduixes, síndria o kiwi.

Moltes gràcies!

Tomas Pondelik

FUSTERIAPINYOL RICARD PINYOL @ #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

2016 PERINET 1194

1194 va ser l'any de la fundació de la Cartoixa de Santa Maria d'Escaladei, aquest vi insígnia de Perinet, ret tribut al passat històric del Priorat i exemplifica les qualitats de les seves varietats històriques: Garnatxa i Carinyena. Produït en quantitats limitades amb el millor raïm de les vinyes de Mas Vell i Pendants, aquest vi artesanal es cria en un exclusiu roure francès. És una selecció tant de vinya com de barrica dissenyada per a mostrar els lots amb millor rendiment a cada collita. Un vi per a conversar, per a sentir l'alè entre els dies calorosos a les muntanyes rocoses del Priorat i la sal marina en les vesprades fresques del Mediterrani.

Enologia

"L'anyada 2016 recull els perfums de la millor Garnatxa de la vinya de Mas Vell i les notes florals i marines de la Carinyena de Pendants, la nostra vinya amb més influència de la brisa mediterrània. Els pigments de color granat creen una densa i profunda capa de matisos. Aromes d'anís, regalèssia i romaní es combinen amb subtils notes de fulles seques. El sabor llarg de l'aire marí i la salinitat complementen l'essència del sòl sec i rocós del Priorat. Un vi per a gaudir-ne i emocionar-se, per a sentir l'alè dels dies calorosos a les muntanyes sinuoses del Priorat i la sal del mar les nits fresques de l'estiu Mediterrani". Antoni Sánchez-Ortiz

Sobre la vinya

Les nostres vinyes es caracteritzen per les seves varietats i la seva morfologia. Mas Vell és la vinya amb major exposició al sol; la vinya destaca per la Garnatxa i una collita d'alta maduració. Pendants representa el desnivell més espectacular

lar i pronunciat d'entre totes les finques de Perinet, en algunes parts de la finca, el desnivell supera el 30%. Amb una orientació completament al nord-est, Pendants rep una forta influència de la brisa i la humitat del Mediterrani que matisen la mineralitat i concentració d'aquest Perinet 1194.

Notes de tast

Color robí profund i fosc, notes de porpra i vellutat. Capa densa. En nas mostra una àmplia gamma de fruites de bosc, nabius, terra càlida i roure torrat. Expressió oberta perfumada i floral: anís, regalèssia i mel de romaní, menta fresca i ombres de pebre. En boca és exuberant i abundant amb densitat, textura i longitud. Fruits vermells silvestres amb tanins sedosos ben integrats. Suau i encantadora complexitat. Equilibrat. Acidesa fresca i profunda, amb notes de brisa marina i salinitat. Inspirador.

Cupatge: 62%
Garnatxa, 31%
Carinyena, 7%
Syrah.

Fermetació: 80%
en botes de roure
de 600 litres i 20%
en acer inoxidable.

Criança: 18 mesos
en roure francès
100% nou.

La vinya: Mas
Vell (La Morera
de Montsant)
i Pendants
(Porrera).

Producció: 9.600
botelles.

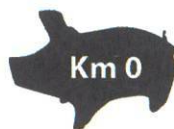
Alc. Vol.: 15%



CASA PORQUERES

EMBOTITS ARTESANS I ECOLÒGICS

ELABORACIÓ PRÒPIA
des de 1963



JOSEFINA PORQUERES BORRÀS

C. ESGLÉSIA, 19 T. 977 821 083 jporqueresfm@gmail.com
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT www.casaporqueres.cat



Llesqueria - Restaurant

La Plaça

Scala Dei

Tel. 977 82 73 27

Terrassa ideal per les nits d'estiu

Gran varietat de plats, llesques i tapes

Local climatitzat

Us hi esperem!



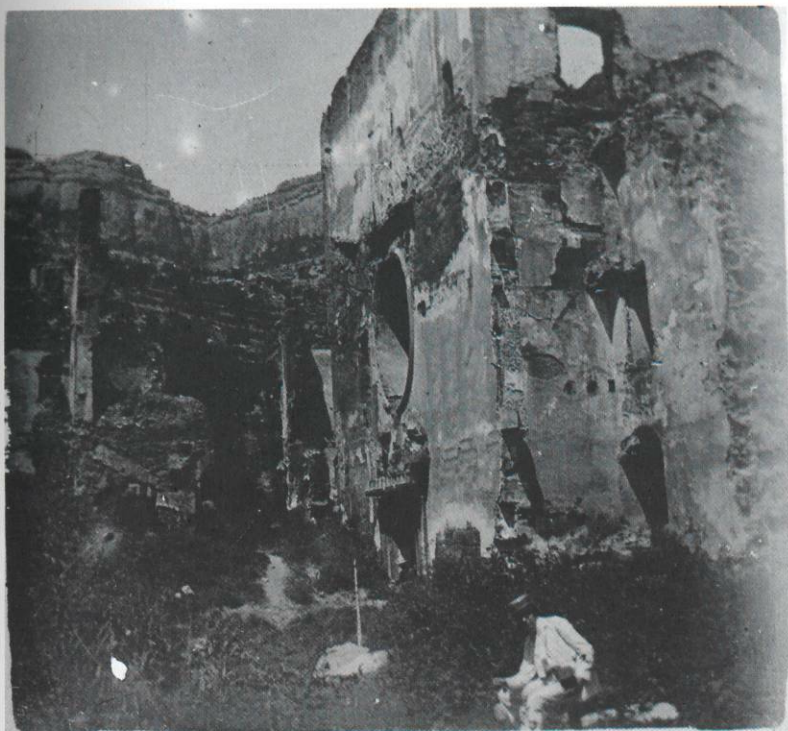
Restaurant Siurana

C. Major, s/n • 43362 SIURANA

Tel. 977 821 027

www.restaurantsiurana.com

Il·lustracions gràfiques de la nostra història



Home, vestit elegantment, davant de l'església de la Cartoixa de Scala Dei.
Any 1905. Autor desconegut.
Fons de la família Piñol, de Rasquera. Arxiu Comarcal de la Ribera d'Ebre (ACRE).
Codi de referència: ACRE340-71-N-125.



Antiga postal
il·luminada de
mitjants de segle xx
de la Cartoixa de
Scala Dei.
Fotografia cedida
Pepe de Rialp.

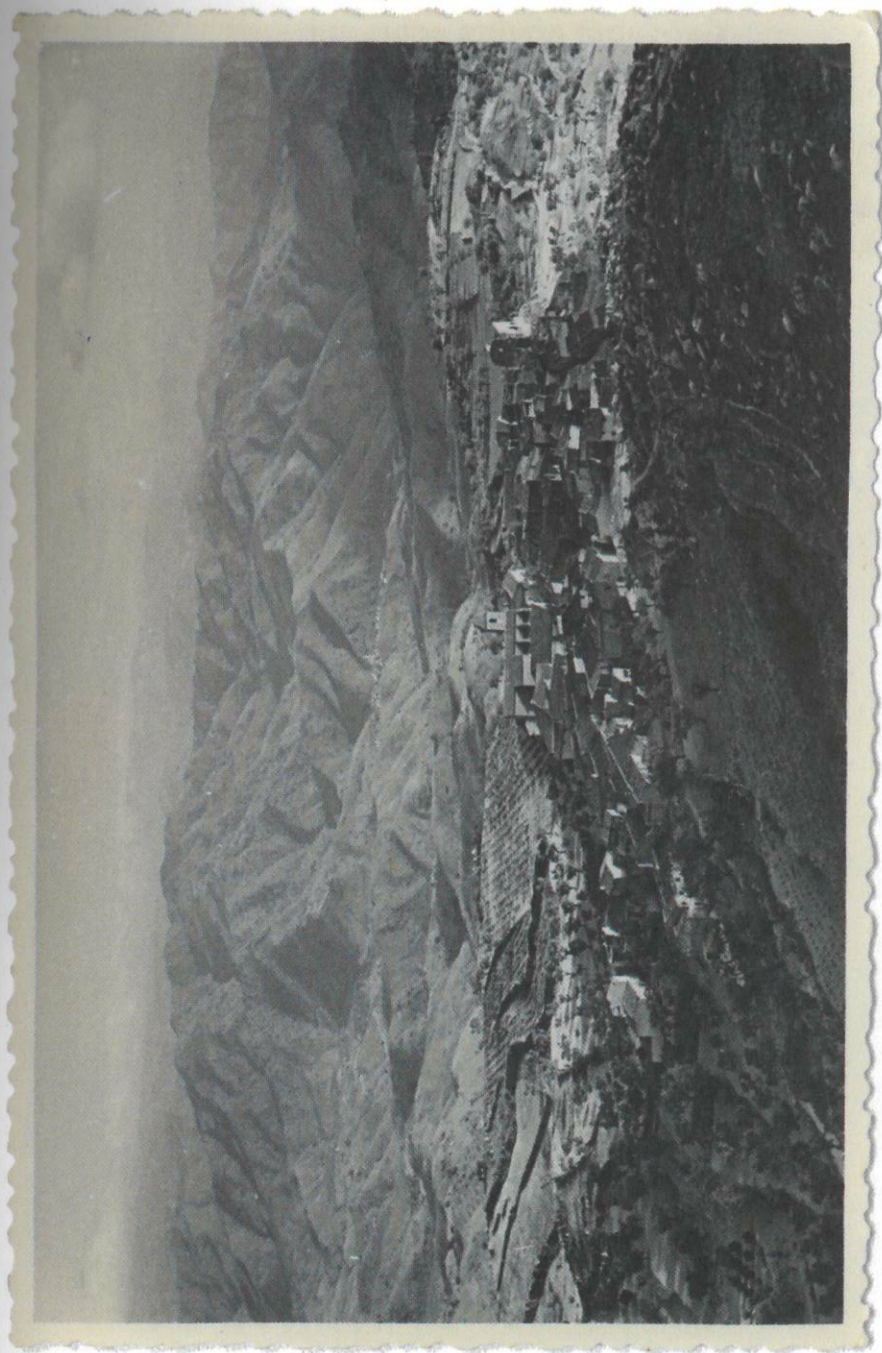


PINTORES NAVARRO

Av. Principat d'Andorra 11, baixos 8 43002
info@pintoresnavarro.com
www.pintoresnavarro.com
638 738 698

Pressupost sense compromís





Vista panoràmica de la Morera de Montserrat. Any 1944. Autor desconegut. Fotografia cedida Cal Grau.

Col·laboracions econòmiques

Amàlia Cosialls Sala
 Armando Cruz i Yolanda Marrero
 Basília Almuzara Birbe
 Biel Roig i Fina Palomar
 Cal Compte
 Cal Fuster
 Cal Grau
 Cal López
 Cal Mestre
 Cal Pessetó
 Cal Portaler
 Cal Sardà
 Cal Teixidor
 Coia Miró Miró
 Èlia i Dídac
 Emma Marquet
 Esteve i Paquita (La Caseta)
 Família Barrull Ventura
 Família Bonet Nebot
 Família Borràs Borràs
 Família Borràs Sabaté i Escandell
 Família Cervantes Grau
 Família Crivillé Miró
 Família de Salas Cruz
 Família Escalera Pujolà
 Família Ferran Roig
 Família Fochs Caelles
 Família Franquet i Raduà
 Família Franquet Benítez
 Família Franquet Domínguez
 Família Franquet Ferré
 Família Franquet Fuentes
 Família Fuentes Crivillé
 Família Gaig Ferrer
 Família Garcia Muntané
 Família Gil Alcazar
 Família Gras Sabaté
 Família Jimenez Pedret
 Família Laliena Castillo

Família March Queraltó
 Família Martra Porqueres
 Família Mas Magrané
 Família Millera Mas
 Família Miró Andreu
 Família Miró González
 Família Navarro Sentís
 Família Paradell Roig
 Família Pasanau Tessier
 Família Peris Cabré
 Família Porqueres Marín El Boli
 Família Porqueres Racheva
 Família Sabaté Figueres
 Família Sabaté Manero
 Família Sardà Miró
 Família Segarra Nebot
 Família Tuma Fochs
 Família Viñes Pla
 Forn artesà El Boli
 Germans García-Faria
 Glòria Gisbert Hernández
 Helena Pellicer
 Ivan Porqueres Martínez
 Joan de Salas
 Jordi Porqueres Holgado
 Jordi Prats
 Júlia i Lluc Tous
 Les Casetes
 Lis Prats
 Manel i Conxita
 Maria Holgado Rovalo
 Maria Rosa Tombas
 Marina March Amenó i Família
 Montserrat Cabré de Cal Chela
 Nil Prats
 Pepita Gros
 Ramon Quadrada i Rosa Ramos
 Raquel Abelló
 Tània Blanch Miró

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



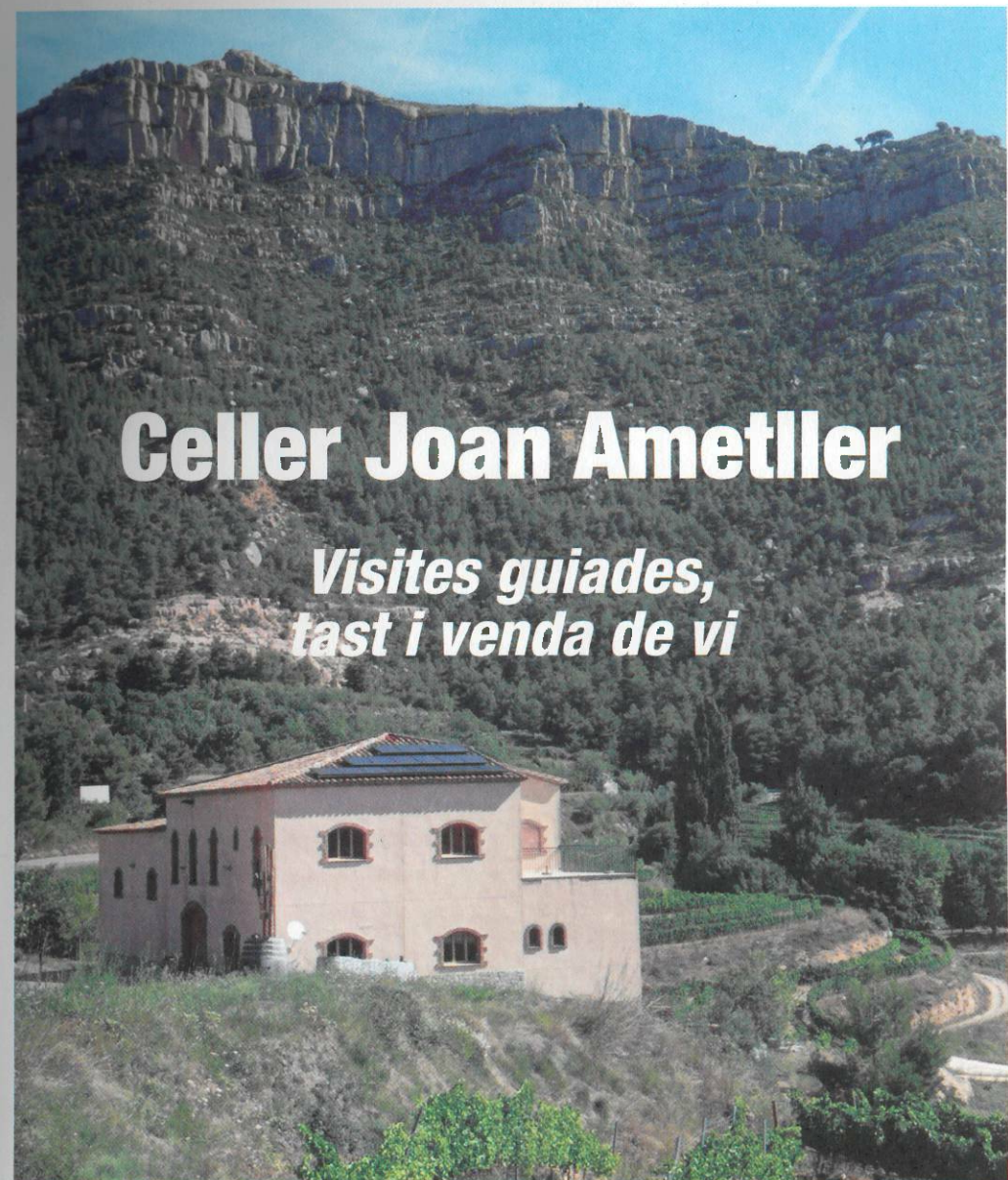
AJUNTAMENT
 DE
 LA MORERA DE MONTSANT



Parc Natural
 de la Serra
 de Montsant



Diputació Tarragona

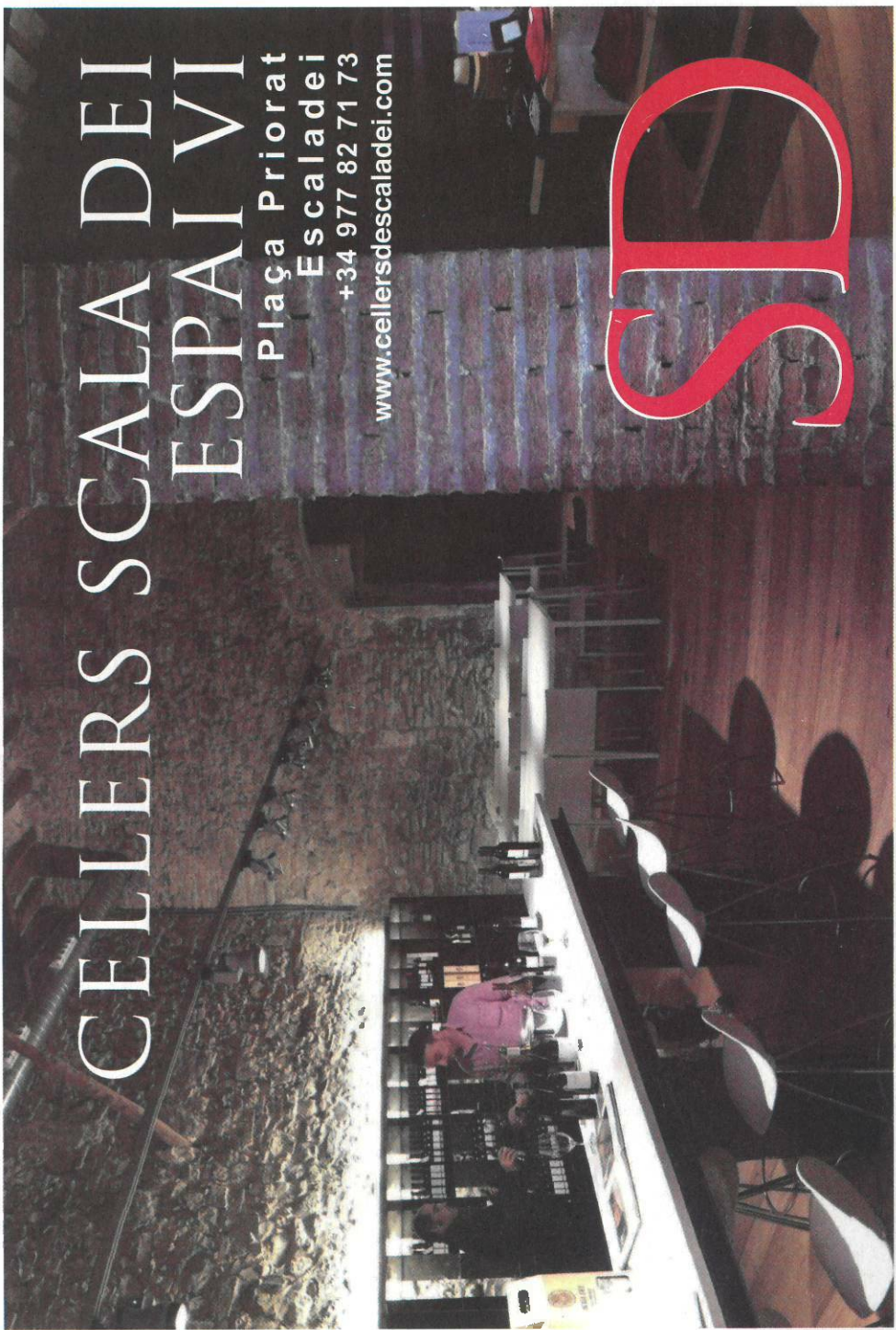


Celler Joan Ametller

*Visites guiades,
tast i venda de vi*

Mas Mustardó

**Ctra. de La Morera, km 3,2. 43361 La Morera de Montsant
tel. 676 111 718. enoturisme@familiaametller.com**



CELLERS SCALA DEI ESPAI VI

Plaça Priorat
Escaladei
+34 977 82 71 73
www.cellersdescaladei.com

SD