

El **Libret**

La Morera de Montsant / Scala Dei



45

Setembre 2025



PERINET

www.perinetwinery.com

VISITES & TASTOS

00 34 679 212 855 | visite@perinetwinery.com

Editorial

Incertesa i futur

Aquest any, s'escolta un comentari recurrent als establiments turístics, i als negocis en general: «la gent no gasta...». Sembla que anem posposant – o reduint – viatges i compres cares, perquè no tenim clar com ens aniran les coses, ni a casa, ni al poble, ni al país, ni al món.

Aquí, molts depenem de l'agricultura de qualitat i del turisme, que també el volem de qualitat. Una ampolla de vi excel·lent, un bon dinar en un restaurant o una estada memorable en un hotel són luxes, coses boniques que poden millorar la nostra qualitat de la vida, però no són precisament necessitats, tot i que afectin la gent que viu d'això que, directa o indirectament, som una part important dels veïns i veïnes de la Morera i Scala Dei.

Vivim en pobles petits, en un entorn rural. Ens preocupa el futur que no només depèn de nosaltres. Aquesta primavera s'ha fet públic que el Govern de la Generalitat “ha pres coneixement” de l'Agenda Rural de Catalunya 2030 amb un eslògan “Futur compartit” que pot indicar que des de les institucions no ens volen deixar sols, que comencen a prendre consciència dels nostres problemes i que fan propostes a llarg termini per trobar solucions.

Mentrestant, els que vivim als pobles, hem de continuar contribuint amb les nostres accions quotidianes a fer possible el nostre futur.

Ens preocupa el despoblament perquè afecta serveis bàsics com botigues i bars de poble, transport públic, etc. Si els volem conservar els hem d'utilitzar, fins i tot si això implica un esforç en la manera de consumir. Les nostres accions repercuteixen en la vida del nostre poble i encara més en un municipi petit. És difícil que un establiment petit pugui competir a nivell de preus amb un súper de ciutat i, evidentment, hi ha coses que hem d'anar a buscar a la ciutat, però hem de tenir clar que el luxe de poder comprar sense agafar el cotxe té un preu. Quina opció ens beneficia més a llarg termini, anar a comprar a les grans superfícies de preus més baixos o consumir localment perquè els negocis locals – i els llocs de treball locals que representen – siguin sostenibles? “Lo barato” té conseqüències.

D'altra banda, veiem amb interès com s'engeguen nous projectes com el de l'Aida i la Marina, les “nostres” pastores.

Tot plegat, és qüestió de quin model territorial tenim... i quin model volem.

Volem viure en un poble viu!

Com cada any, la Festa Major és un bon moment per fer vida al poble i per fer poble. Gaudiu molt de les festes... i gasteu a la Morera i a Scala Dei, no només ara, sinó tot l'any.

Crèdits

Portada: Clàudia Franquet Fuentes
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: Arts Gràfiques Octavi SA i Carola Ribas
Impressió: Arts Gràfiques Octavi SA
Edició: Ajuntament de la Morera de Montsant
Dipòsit legal: T 961-2025





*Oferim tot tipus de tancaments
d'alumini i envidrament,
així com persianes, mosquiteres
i mampares de bany, entre d'altres,
tant per a la llar com per projectes
de rehabilitació i obra nova.*

Aluminis del Montsant SL

977 82 10 49 - 609 62 32 74

contacte@aluminismontsant.com

C/Vinyeta, 3. 43360 Cornudella de Montsant

la morera

RESTAURANT

**Cuina tradicional amb
producte local i de proximitat**

**Menú La cuina del Priorat,
les nostres arrels
Recuperació de receptes antigues
Àmplia carta de vins
Descobreix vins en família**

Carrer de la Bassa, 10
43361 La Morera de Montsant
Priorat. Tarragona
T. 667 442 904

restaurantlamorera@gmail.com

 @restaurantlamorera

 **VILÀ**

EINES,

MAQUINÀRIA I ARTICLES VARIS

PER A L'AGRICULTURA,

LA CONSTRUCCIÓ I LA LLAR

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

Continguts 2025

Editorial.....	1
Continguts	3

El passat:

La Morera i una reunió comunal el 1572.....	5
Una aproximació a la mortalitat d'albats durant l'Antic Règim: el cas de Poboleda (1685-1744)	9
Els pintors Juncosa, de Cornudella, i el pintor Franquet de la Morera	17
Els fons familiars i patrimonials: Família Solé-Borrull (II)	21
Notícia de la Morera al diari La Cruz. 1918.....	25

L'entorn:

Montsant: un dels últims refugis del bufó a Catalunya	29
PNMON. Dos Parcs Naturals a tocar en un territori	37
Para l'orella!	41

Persones:

Morerenques del món, Sanda Nicoleta Cuth	49
--	----

Programes de les Festes Majors

52

Nets i netes que parlen amb el avis: Amàlia Cosialls Sala	55
Entrevista a l'Aida i a la Marina. El retorn dels ramats a Montsant.....	61
Pares i mares que parlen dels fills.....	67

Notícia de les associacions:

ADF la Morera de Montsant.....	69
IX Festival Terrer Priorat. BSO Priorat	71
Joan Miró. Quadern de dibuix. 1906-1909. ADDEND	76
Prioritat, un projecte de persones, cultura i paisatge	81

Calaix de sastre:

A la punta de la llengua	85
La Febró, eix cultural. Diari d'un monjo de Scala Dei	89
Receptes	91
Vi recomanat.....	95

Il·lustracions gràfiques de la nostra història

97

Col·laboracions econòmiques.....	104
----------------------------------	-----



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



EL BALCÓ
DEL
PRIORAT

HOTEL - RESTAURANT

Carrer Bonrepòs, 18
43361 La Morera de Montsant

balcodepriorat@gmail.com
www.elbalcodepriorat.com
877 401 585 - 809 947 605

Una reunió comunal el 1572

La necessitat d'agrupar-se per tal de protegir-se mútuament era vital, tant al món medieval com al modern, i no només a escala local, sinó també comarcal, per a poder defensar els seus interessos davant la senyoria feudal o bé per atendre situacions d'àmplia afectació (com per exemple la protecció dels emprius, és a dir, els drets de tots pel lliure ús dels boscos, de les aigües, de la caça...), portà pertot a la formació de les Comunes, unes organitzacions populars que podien aplegar les diverses viles afectades en cada cas i que de fet és un moviment no pas local sinó que el podem resseguir arreu d'Europa.

D'exemples comunals molt propers i perdurables en el temps, almenys entre els segles XIII i XVIII, coneixem el del Camp de Tarragona i el de les Muntanyes de Prades, molt desenvolupats, així com tenim alguna notícia del de la baronia de Cabassers.

La Comuna de les Muntanyes de Prades es devia formar cap a la darrerria del segle XIII i en els primers temps afectà la Morera perquè la vila —com de fet gairebé tot el territori de l'actual Priorat— es considerava que era inclosa en el territori de les Muntanyes i, per tant, en formar-se la Comuna i haver d'atendre una contribució reial, els pobles li van reclamar la participació (com també va ser el cas de Montalt) però en ser domini d'Escaladei i disposar així de la seva cobertura, es va negar a contribuir en el pagament, la qual cosa portà la Comuna a pledejar amb la vila. El plet es va resoldre a favor de la Morera cap a mitjan mes de setembre de 1298:¹

«Ítem, una altra sentència arbitral dada entre la universitat de la Morera y Montalt de una part, e les viles de les Montanyes de Prades de altra, sobre certa contribució que los hòmens de les dites montanyes demanaren als de la Morera y Montals per la quèstia que ells feyen al Sr. Rey y fonch declarat en favor dels vassalls del monestir».

La Morera, doncs, ja no va arribar a ser part de la Comuna de les Muntanyes i, en la mesura que es consolidaven els pobles del priorat cartoixà, en tot cas tindrien la seva pròpia organització comunal, però de ser així, per ara es desconeix que mai haguessin tingut pròpiament una estructura d'aquest tipus, tot i que és ben possible, perquè si més no, es coneixen algunes activitats puntuals que ens porten a pensar-hi, com ara el 1572, quan tots els pobles van ser convocats i congregats als seus llocs per manament dels seus respectius batlles per a la celebració d'una assemblea de tots els pobles del priorat. En aquest cas, el Consell general del priorat sembla que es reuniria per voluntat de la senyoria feudal (perquè eren els

¹ AHNM, Còdex 1234B, f. 69v.

batlles els qui convocaven), tal com també trobem que passava als pobles de la baronia de Cabassers.

Encara que també es podia donar el cas que els pobles es reunissin pel seu compte, tot i que il·legalment, com trobem un exemple en la documentació d'Escaladei:²

«Item, altre plech, en lo qual està un procés contra los jurats de Torroja per haver juntat consell general de tot lo priorat sens llicència, per tractar un orde havia donat lo balle general als de Torroja sobre lo forn de pa de dita vila».

Sense llicència del prior perquè es tractaria d'una actuació contra les ordres de la senyoria feudal d'Escaladei i perquè els pobles segurament que per trobar justícia, volien portar el cas davant les instàncies superiors.

La pràctica comunal consistia —quan les circumstàncies ho aconsellaven pel bé comú— a convocar els representants (o síndics) de tots els pobles de la senyoria a una assemblea, o consell general, per tal de decidir conjuntament les accions que caldria emprendre, la decisió de la qual obligaria tots els llocs. Després de rebre la convocatòria, els pobles primerament havien de congregar els seus consells generals locals per a poder debatre la qüestió plantejada i elegir les persones que els representarien al consell general del priorat i amb quin poder de decisió hi podien actuar.

Aquests consells generals locals, a banda de la raó per la qual se celebraven, avui ens presenten una bona ocasió per conèixer el veïnat de la vila, ja que habitualment registraven els noms dels caps de casa que hi assistien i de vegades, com en el present cas, també els seus oficis, la qual cosa ens permet, a més a més, d'aproximar-nos a la seva vida i treball de cada dia.

A la Morera, en aquesta ocasió el consell general de la vila es va celebrar el 14 de setembre de 1572 i s'hi van trobar disset veïns a més dels tres jurats, el que fa un total de vint persones a les quals encara cal sumar el vicari, Pere Arbonès.

Als consells generals s'hi convocaven tots els caps de casa i s'hi acostumava a aplegar la majoria, no sempre, però, la totalitat. En aquest cas es coneix un altre veí que no figura entre els congregats, Pere Borrell, pagès, que precisament va ser un dels dos elegits com a síndics de la vila (l'altre va ser Joan Noguer), per representar-los al consell general del priorat que, al seu torn, havia d'elegir els síndics representants de la totalitat dels llocs, als quals se'ls conferia prou autoritat per actuar en nom de totes les poblacions davant el lloctinent general del regne d'Aragó, el vicari regi de Montblanc i de qualsevol altra autoritat civil o eclesiàstica.

² AHNM, Còdex 1234B f. 105v.

Els assistents van ser: els jurats Pere Cabrer, Pere Noguer i Antoni Mir; els veïns Joan Franquet, Joan Noguer, Gabriel Cabrer, Francesc Miró, Joan Compte, Jaume Domènec, Joan Vilanova, Joan Matabous, Jaume Franquet, Gabriel Noguer, Joan Bonanat i Gabriel Llaurador, tots ells pagesos; Pere Subies, teixidor de lli; Bartomeu Tamarit i Jaume Tamarit, ferrers; Gabriel Blanc, sastre; i Jaume Franquet, menor de dies, mestre d'obres.³

Respecte al fogatge de 1496,⁴ gairebé una vuitantena d'anys abans, quan la vila tenia 26 focs i es coneix també el nom dels caps de casa, s'observa (acceptant la suposició que la majoria de veïns participaria en el Consell general) com el nombre total de veïns no sembla haver variat gaire, però sí que hi hauria un canvi prou important pel que fa a la renovació dels llinatges, perquè a banda dels que mostren continuïtat (almenys els Cabrer, Noguer, Comte, Domènec, Bonanat, Vilanova i Franquet), es pot notar com alguns semblen haver desaparegut de la vila, o si més no, no figuren al llistat, són els Barrull, Rebull, Andreu, Pasqual, Serres, Estenil, Coll i Amorós, mentre que ara en consten de nous, són els Mir, Miró, Matabous, Subies, Tamarit i Blanc, uns canvis produïts possiblement per efectes de les migracions de l'època, però també, qui sap si pel pas de pestes o d'altres malvestats.

Finalment, mercès a la informació que ens aporta aquesta relació de noms respecte al treball de cada dia, sabem que més de tres quartes parts de la població es dedicava al conreu de la terra i era ben poca la gent d'ofici, per bé que cal destacar la presència de dos ferrers. Ara bé, la relació de gent d'ofici no és completa perquè manca, pel cap baix, el forner. El forn havia d'existir des dels primers temps de la vila i sabem que el 1233, si no abans, ja hi era i la seva presència en el segle XVI és documentada, almenys, els anys 1551 i 1584.⁵

Aquesta reunió és una bona mostra d'un acte comunal i que permet pensar que sí que hi podia haver desenvolupat aquest costum d'actuació. El comunal és aquí, al priorat d'Escaladei, a hores d'ara, un tema obert i que caldrà estudiar en el futur.

Ezequiel Gort

3 Segons la mateixa font, el nombre de veïns que participaren en els consells generals locals de la resta de llocs del priorat, i sense comptar els rectors i vicaris dels pobles, van ser els següents: Torroja, 28; Poboleda, 43; la Vilella Alta, 12; Gratallops, 35; i Porrera, 19.

4 IGLÉSIES, Josep. La població de les vegueries de Tarragona, Montblanc i Tortosa, segons el fogatge de 1496, p. 288-289.

5 AHNM, Còdex 1234B, f. 68r.



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



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



Traduccions Priorat

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

Una aproximació a la mortalitat d'albats durant l'Antic Règim: el cas de Poboleda (1685-1744)¹

Introducció²

El creixement de la població de grans parts d'Europa durant els segles XVI, XVII i XVIII va estar marcat per dos fenòmens. Per una banda, en períodes més o menys llargs, per una elevada fertilitat femenina gairebé sempre dintre del matrimoni donada la fèrria moral de l'època. És a dir, els matrimonis tendien a tenir un bon grapat de fills, la qual cosa s'explica pel que veurem a continuació.

En segon lloc es caracteritzava per una elevada mortalitat fruit bàsicament de tres factors:

a) per la pèrdua de collites per l'acció de fenòmens meteorològics (sequeres, pedregades...), per l'efecte de plagues en forma d'insectes, per la presència d'exèrcits que destruïen i vivien sobre el terreny, la qual cosa presuposava que havia d'acollir-los, hostatjar-los, alimentar-los... ;

b) per l'efecte de les guerres més o menys continuades, però sempre devastadores;

c) per l'acció d'epidèmies, la macabra reina de les quals fou la pesta negra que des de l'Àsia Central va irrompre a Europa (cap a 1347 i a Espanya un any després) i que anava reapareixent aquí i allà de tant en tant. I encara que, amb raó, se li faci el capçal a la pesta, no cal oblidar altres malalties com la verola, el còlera morbo, el xarampió... que ara i adés anaven apareixent en forma de brots. I com tot plegat es va produir en un context en què els coneixements mèdics i farmacèutics eren molt primaris i la bioquímica inexistent, la senyora de la dalla feia molt bones collites.

1 Els rectors utilitzaven el terme *albat* quan soterraven un cos d'algú que tenia menys de 10 anys. Tanmateix, he pogut comprovar que algunes vegades, poques, en tenien més. Aquests no els he comptabilitzat. Per tant, en aquest article, el terme *albat* es refereix, independentment del que digui el diccionari, a un traspasat menor de 10 anys. Les fonts documentals utilitzades han estat les següents: AHAT, "Llibre dels batejats difunts y desposats de la parroquial iglesia de Poboleda comensant al primer de janer de 1685 per mi Pere Alzamora, prevere y vicari perpetuo de Poboleda y confirmats.", 04.01.1685–26.04.1705. AHAT, Llibre I de baptismes, confirmacions, matrimonis i òbits, 20.01.1705–29.12.1758. L'acrònim AHAT es refereix a l'Arxiu de l'Arquebisbat de Tarragona. Els documents citats es poden consultar en línia a la seva pàgina web: <https://arxiuenlinia.ahat.cat/FonsDocumentals>.

2 Òbviament, aquesta introducció és un resum molt esquemàtic d'una realitat molt complexa. Ara bé, espero que serveixi per situar en context la resta de l'article. Dos treballs ja clàssics amb explicacions molt més completes podrien ser: FLINN, M.W. *The European Demographic System, 1500-1820*. Brighton: The Harvester Press Limited, 1981. NADAL, JORDI. *La población española (Siglos XVI-XX)*. Barcelona: Editorial Ariel, 1984.



Durant aquests segles la mortalitat presentava una gran inestabilitat. És a dir, períodes més o menys llargs en que presentava uns nivells propers a la mitjana, uns períodes que podríem qualificar de *normals*, es combinaven amb moments en què assolía uns nivells altíssims. Veurem un exemple local més endavant.

Dintre de la mortalitat general va tenir una importància cabdal la mortalitat d'albats com veurem a continuació. Al seu torn, aquest fenomen explica l'elevada fertilitat de què parlàvem: calia tenir molts fills perquè molts es morien.

El cas de Poboleda

Durant la segona meitat del s. XVII, la població de la localitat va conèixer un lent procés de creixement que es va anar accelerant durant el s. XVIII fins al punt que al 1748 es va decidir construir una nova església. Per motius metodològics



Vetllatori d'un albat

s'ha dividit l'estudi en dos períodes de 30 anys. El primer va del 1685 al 1714, període A, i el segon des de 1715 fins el 1744, període B.

Posem xifres al procés de creixement. En el primer període es registraren 456 baptismes i 353 enterraments, amb un creixement vegetatiu de 103 habitants. Els albats traspassats foren 127, un 36,0% del total. Durant el segon període les xifres foren 712 i 494, respectivament, la qual cosa suposa un creixement de 218 habitants que doblava el del període precedent. Els albats traspassats foren 332, xifra que representa un 67,2% del total d'enterraments.

Pel que fa a la mortalitat d'albats, cal dir que no sempre s'ha pogut establir l'edat del difunt per un costum molt estès a l'època, el de posar un mínim de tres noms a cada nou membre de l'Església. Un exemple: El matrimoni format per Pere Aragonès i Mariagna Vinyes tingué diversos fills. A tots, un dels tres noms posats a l'hora de batejar-los va ser Pere. Un d'ells va traspassar el 1745 però a l'acta d'enterrament només figura un nom, Pere. Quin dels dos fills que en aquell moment tenien vius havia traspassat, Jo-

sep Pere Isidre nascut el 1741 o Marià Josep Pere nascut el 1744? Imposible saber-ho de forma certa, per tant no es pot saber quina edat tenia el Pere traspasat. És possible que es referís al primer però preferim treballar amb fets, no amb suposicions i per tant no hem comptabilitzat aquesta defunció. Per aquest motiu el nombre del total de defuncions d'albats no és igual al nombre d'albats traspasats i d'edat coneguda.

Passem a analitzar aquesta mortalitat. Com es pot inferir de les dades anteriors, el percentatge d'albats traspasats sobre el total de naixements va ser de 27,8% al primer període i de 46,6% al segon.

Com es pot veure a les taules 1 i 2 la mortalitat infantil, la que es produïa durant el primer any de vida, era molt important, essent d'un 11,6% al període A i d'un 18,3% durant el període B. A partir d'aquell moment, l'esperança de vida anava augmentant. Durant el període 1715-1744 això no es compleix del tot per motius que, com ja hem dit, analitzarem posteriorment. A celebrar els 10 anys van arribar 3 de cada quatre durant el període A i una mica més de la meitat durant el període B.

Taula 1. Anàlisi de les defuncions d'albats (1685-1714)³

	DEFUNCIONS PER GRUPS D'EDAT	% SOBRE TOTAL DE DEFUNCIONS D'ALBATS	% SOBRE EL TOTAL DE NAIXEMENTS (456)	SUPERVIVENTS A LA FI DE CADA INTERVAL D'EDATS*
0-1 ANYS	53	46,1	11,62	884
1-2 ANYS	19	16,5	4,16	842
2-3 ANYS	12	10,4	2,63	816
3-4 ANYS	8	7	1,75	799
4-5 ANYS	8	7	1,75	782
5-6 ANYS	3	2,6	0,65	776
6-7 ANYS	5	4,3	1,09	765
7-8 ANYS	4	3,5	0,87	756
8-10 ANYS	3	2,6	0,65	750
TOTAL	115	100	25,17	-

Font: Elaboració pròpia a partir de les fonts documentals citades.

*Es calcula sobre 1000 baptismes. És la taxa que permet fer bones comparacions amb d'altres zones.

³ Com que pel motiu explicat no hem pogut incloure a l'estudi d'edats tots els traspasats, les xifres exposades a les taules són una mica diferents a les reals. En qualsevol cas, la diferència no és significativa.

Taula 2. Anàlisi de les defuncions d'albats (1715-1744)

	DEFUNCIONS PER GRUPS D'EDAT	% SOBRE TOTAL DE DEFUNCIONS D'ALBATS	% SOBRE EL TOTAL DE NAIXEMENTS (712)	SUPERVIVENTS A LA FI DE CADA INTERVAL D'EDATS*
0-1 ANYS	130	40,7	18,25	818
1-2 ANYS	66	20,7	9,26	725
2-3 ANYS	44	13,8	6,17	664
3-4 ANYS	30	9,4	4,21	622
4-5 ANYS	17	5,3	2,38	598
5-6 ANYS	14	4,4	2	578
6-7 ANYS	5	1,6	0,7	571
7-8 ANYS	4	1,3	0,56	565
8-10 ANYS	9	2,8	1,26	553
TOTAL	319	100	44,79	-

Font: Elaboració pròpia a partir de les fonts documentals citades.

*Es calcula sobre 1.000 baptismes. És la taxa que permet fer bones comparacions amb d'altres zones.

Malgrat que les xifres de defuncions són molt elevades si les comparem amb les actuals, es situen clarament per davall del que succeïa a d'altres contrades, com em sembla que queda ben reflectit a les taules 3 i 4, fins i tot en el període B, ja que solament Alemanya presenta unes xifres inferiors de defuncions per cada 1.000 naixements (taula 3). Pel que fa a les taxes de supervivència, només Anglaterra presenta millors xifres (taula 4).

Taula 3. Mortalitat infantil. Defuncions per cada 1.000 naixements.

País	Taxa
Poboleda període A	117
Alemanya	154
Poboleda (1)	157
Poboleda període B	183
Anglaterra	187
Escandinàvia	224
França	252
Poboleda	278
Espanya	281
Suïssa	283

Fonts: Poboleda: elaboració pròpia a partir de les fonts documentals citades. Resta, Flinn, *Op. Cit.*, p.16.

[1] Tot tenint en compte els dos períodes.

Taula 4. Taxes de supervivència per cada 1.000 naixements a les edats indicades

País	Nombre de supervivents amb:		
	1 any	5 anys	10 anys
Poboleda període A	884	782	750
Poboleda (1)	851	690	652
Anglaterra	799	688	624
Poboleda període B	818	598	553
Suïssa	766	597	533
França	729	569	516

Fonts: Poboleda: elaboració pròpia a partir de les fonts documentals citades. Resta, Flinn, *Op. Cit.*, p.17.

(1) Tot tenint en compte els dos períodes.

El brot de 1739

Com ha quedat dit, la mortalitat presentava una gran inestabilitat. A continuació comentaré un d'aquells episodis en què la xifra de morts es va disparar. El 1739 no s'hi va celebrar cap matrimoni a Poboleda. Per què? Tot apunta a que el motiu va ser que un brot d'alguna malaltia infecciosa, probablement verola, que es va produir a la localitat. El nombre de traspassos aquell any fou de 60, gairebé multiplicant per quatre la mitjana de tot el període B que va ser de 17,7 defuncions per any. Evidentment no es pot afirmar que totes les morts fossin a causa de la malaltia, fos la que fos. Tanmateix, durant les crisis de mortalitat també es donen defuncions que s'haurien produït igualment sense la crisi.

El brot es va produir a l'estiu. La darrera mort que considero que no va ser deguda a la passa es va donar el 23 de maig. I fins el 4 de juliol res. Aquell dia, però, moriren un nen i una nena. I el degoteig va seguir fins el 22 d'octubre. Entre aquest dia i el 7 de novembre, cap defunció. Per tant, es pot considerar que fou la darrera mort produïda pel brot. Entre ambdues dates, es van produir 54 morts, 4 adults i 50 albats. És a dir, el 92,5% de les morts les van patir els membres del grup d'edat 0 - 10 anys. Com en aquell moment la quantitat de naixements se situava al voltant de 27 per any⁴, és com si de cop s'haguessin perdut prop de dues generacions. La distribució per edats queda reflectida a la taula 5. Com es pot veure, 33 dels afectats tenien entre 1 i 4 anys, un 66% del total.

⁴ Mitjana del període 1735-1739.

Taula 5. Distribució dels traspassos d'albats per edats

Edat	Defuncions
0-1 anys	6
1-2 anys	13
2-3 anys	9
3-4 anys	11
4-5 anys	2
5-10 anys	9
?	1
Total	50

Font: Elaboració pròpia a partir de les fonts documentals citades.

Ara bé, no totes les famílies van patir de la mateixa manera aquell flagell. De les 83 famílies que hi havia a la localitat amb fills entre 0 i 10 anys, 39 es van veure afectades, un 47% del total, i la resta no. I hi hagué famílies que perderen més d'un membre, com es reflecteix a la taula 6.

Taula 6. Famílies afectades pel brot

Membres perduts	Famílies afectades
1	31
2	5
3	3

Font: Elaboració pròpia a partir de les fonts documentals citades.

Un exemple de tot plegat: els Grau-Borràs

Quin mareig de xifres, oi? La demografia històrica ho té això, perquè converteix les vides de les persones en xifres a partir de les quals establir tendències de comportament que ajudin a dibuixar una part de *la* història. Ara bé, darrere de cada xifra hi ha *una* història com la que passo a detallar per tal de concretar el que hem vist i d'humanitzar una mica tot el relat.

Úrsula Borràs va ser batejada el 27 de març de 1707 i el 3 de febrer de 1721 es va casar, o la van casar, amb Mateu Borràs, que tenia 21 anys. En aquell moment la noia comptava 13 anys 10 mesos i uns 7 dies. El 8 de juny de 1722 el seu primer fill, una nena, va ser batejada amb el nom de Maria Teresa Petronila Raimunda. Per tant, na Úrsula tenia, dia amunt, dia avall,

15 anys 2 mesos i uns 10 dies quan la va portar al món.⁵ La concepció es devia produir quan Úrsula tenia uns 14 anys i 5 mesos. El matrimoni, per tant, es va consumir bastant ràpidament, cosa que, pel que fins ara m'he anat trobant, no era del tot habitual per bé que tampoc molt estrany.

La nena fou la primera d'un reguitzell de 12 fills, 8 nens i 4 nenes. Fins el 1735 tot anava com era normal per l'època. Úrsula portava 14 anys de casada i, fins el novembre d'aquell any havia donat a llum cinc criatures de les quals dues havien traspassat. Res estrany. Ara bé, el que va tenir el 9 de novembre d'aquell any, va morir al cap de dos dies. Entre aquell dia i el 7 de juliol de 1742, amb l'única excepció de l'any 1739, cada any, amb una tenacitat fora mida, va donar a llum una criatura. La que més va viure ho va fer durant uns 4 dies.

Com la vida de tantes i tantes dones, la de na Úrsula degué ser molt dura perquè, a més de portar al món 12 criatures, de tenir cura d'elles, també, segurament, havia de portar la casa i, potser, de treballar al camp en alguna època de l'any com, per exemple, durant la verema. Com ja he apuntat, no va ser un cas únic. Furgant els arxius m'he trobat molts casos com el seu: nenes casades molt jovenetes, parint moltes criatures, lluitant per portar-les endavant, veien com les anava perdent, vivint instal·lades en un dol perpetu... .

Na Úrsula va ser soterrada el 2 de juny de 1743. Tenia 36 anys, 1 mes i uns 5 dies.

Pere Audí Ferrer

⁵ Els nadons eren batejats ràpidament, fins i tot, si es veia que el part era complicat, eren batejats per la llevadora en pic el nadó començava a arribar al món.

Celler familiar especialitzat en vins artesans



NOGUERALS

www.cellernoguerals.com telf. +34 65003356

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. 615 609 019
santiolive@gmail.com
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

Els pintors Juncosa, de Cornudella, i el pintor Franquet de la Morera

Els Juncosa va ser una família de pintors que va esdevenir el que es coneix com l'escola de Cornudella, que s'ha considerat la millor de la pintura barroca de Catalunya. És difícil trobar l'origen d'aquesta nissaga de pintors. Resseguint els registres de naixements, matrimonis i defuncions de Cornudella i la Morera, ha estat possible trobar referències als Juncosa pintors des del segle XVI. Es deuria tractar d'una família sencera de pintors amb coneixements passats de pares a fills. Hi ha esment a l'ofici de pintora de varies de les mullers dels pintors Juncosa, en registres matrimonials i de defunció.

L'interès en la pintura per la decoració d'esglésies, capelles, i residències privades, va fer que l'activitat pictòrica durant els segles XV a XVII, s'anés incrementant i que l'ofici es perfeccionés per part d'alguns dels membres de la família Juncosa amb estades a Andalusia i Roma, adquirint coneixements i tècniques noves, que van saber implementar i traslladar a varies de les obres que estan escampades per Catalunya.

Això va ajudar a bastir el nom dels pintors de l'escola de Cornudella. Varies de les primeres obres conegudes van estar a monestirs cartoixans, començant per Escaladei, però anant més enllà, a llocs com Sardenya, Premià, Tiana, Mallorca i Roma. Aquests són indrets documentats, però és molt probable que anés molt més enllà de les obres que s'han documentat. Per desgràcia, una bona part de les obres d'aquests pintors s'ha perdut, en gran part per la destrucció de la Cartoixa d'Escaladei, després del decret de desamortització de Mendizabal. Aquesta destrucció fa impossible recuperar els frescos que van bastir Joaquim Juncosa i després Joan Juncosa a Escaladei. Un efecte similar va passar a l'ermita de la Misericòrdia de Reus, on van treballar els Juncosa i Josep Franquet, família que es va emparentar amb els Juncosa i que va donar notables aportacions a la pintura de l'època.

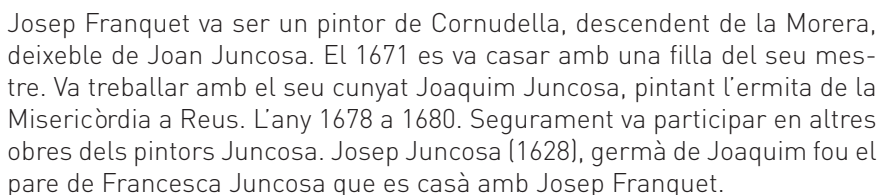
L'Escola cartoixana d'Escaladei assolirà en aquest període el seu estadi més alt tant pels seus pintors-monjos –fra Ramon Berenguer i fra Joaquim Juncosa– com pels artistes que d'una manera o d'altra van tenir contacte amb aquest centre. Aquest serà el cas de Joan i Josep Juncosa –pare i cosí, respectivament, de Joaquim–, Josep Franquet i Miquel Serra. La tasca d'aquest grup no es limità només a la Cartoixa, sinó que s'estengué per la geografia catalana i connectà amb Itàlia i el nou estil artístic, la qual cosa portà a Catalunya un aire renovador que l'apartà del manierisme tardà o de la incipència d'un naturalisme poc assimilat.



Joaquim Juncosa. Santa Elena i la seva filla. Museo del Prado.

De tota la nissaga de pintors, Joaquim Juncosa va ser el més famós. Va néixer l'any 1631 a Cornudella. Els seus pares van ser Joan Juncosa, pintor, i Mariagna Donadel, originària de Jaén, amb qui Joan es va casar durant una estada a Andalusia. El pare i l'avi del Joaquim ja havien destacat com a pintors al Priorat i a Tarragona. Joaquim va pintar a la ciutat de Càller (Cagliari) a Sardenya. Als 29 anys es va retirar a la cartoixa de Escaladei i va professar com a llec des de 1660. Va pintar frescos a la sala capitular i altres estances del monestir. Va passar després a la cartoixa de Montalegre, a Tiana, on va pintar varis quadres. També se li atribueixen alguns llenços de la cartoixa de Valldemossa a Mallorca. Va tornar a Escaladei on va representar el naixement i coronació de Nostra Senyora en dos llenços al cor dels llecs, i va pintar trenta-sis llenços sobre la cornisa de l'església, però el cimbori del sagrari el va fer el seu cosí el Joan Juncosa. Va fer una estada a Roma, on va adquirir un bon nom entre els professors i col·legues. Va tornar al monestir d'Escaladei amb un canvi notable en el seu estil i tècnica. Joaquim Juncosa, Josep Franquet i el seu cosí Joan Juncosa van pintar l'any 1680 la volta i capella major de l'ermita de la Misericòrdia de Reus. Van fer diversos quadres per altres pobles de Catalunya i per cases particulars de Tarragona.

Josep Juncosa també era de Cornudella, com el seu cosí-germà Joaquim, i deixeble del seu oncle Joan Juncosa. Va estudiar teologia, s'ordenà sacerdot, i predicà a Tarragona. Però la seva ocupació principal era la pintura, i pocs pintors catalans van treballar tant com ell. Va pintar molts quadres i retrats per a particulars. Va ajudar al seu cosí a l'ermita de la Misericòrdia de Reus l'any 1680, i va seguir pintant a baix de la cornisa de l'església de la cartoixa de Escaladei amb diversos passatges de la vida de Crist, i el cimbori de la capella del sagrari. El 1682 va pintar frescos a les parets de la capella de la Concepció a la catedral de Tarragona. També va fer les pintures del retaule de la capella de Santa Tecla, i altres obres al convent de la Mercè.





Ens hem d'imaginar una escola artística molt notable a Cornudella, amb diverses generacions de pintors que segurament van més enllà del segle XV. Hi ha documentat que els avantpassats de tots els pintors Juncosa tenien aquest ofici. Els pares de Joaquim Juncosa, Joan Juncosa i Mariagna Donadel van morir el 1656 i 1659, respectivament, i van ser enterrats a la capella de Sant Francesc de l'església de Cornudella. Això indica el grau de reconeixement que va tenir el matrimoni. El fill d'ambdós va ser enterrat a Roma on va morir el 1708.

Obres dels pintors Juncosa i Franquet

REUS, ERMITA DE LA NOSTRA SENYORA DE LA MISERICÒRDIA: Hi va pintar frescs.

REUS, MUSEU MUNICIPAL: quadres de Sant Pere i Sant Sebastià.

ESCALADEI CARTOIXA: Cor des de les cadires i el cimbori del sagrari.

TARRAGONA, CAPELLA DE LA CONCEPCIÓ: Els llenços de la vida de la Mare de Déu, Sant Dídac i Santa Tecla. A l'oratori hi ha un Sant Ramon de Penyafort, el retrat del prior Rebolledo, Sant Lluc, Sant Pere i Sant Pau, i una Concepció a la sagristia.

TARRAGONA, CAPELLA ARQUEBISPAL: Dos quadres que representen el martiri de Santa Tecla i dos sants benedictins adorant el santíssim Sagrament.

TARRAGONA, LA MERCÈ: El quadre del refectori que representa St. Pere Nolasc, altres quadres de religiosos i de l'arquebisbe Sanchis que va aixecar l'església.

TARRAGONA, CAPUTXINS: El quadre de l'altar major, en que hi figura el martiri de St. Fructuós i dels seus diaques Auguri i Eulogi.

BARCELONA, SANTA MÒNICA: Les pintures de la capella major.

BARCELONA, CATEDRAL: La volta de la sala capitular.

VALLDEMOSSA, ESGLÉSIA I SACRISTIA: Varies teles.

Xavier Estivill, Cornudella de Montsant

Fons Familiars i patrimonials: Família Solé Borrull (II)

Amb aquest escrit amplio el de l'any passat sobre la documentació de la família Solé Borrull, que van trobar a casa seva en un bagul, i que l'Antònia de Cal Forn em va deixar, per tal de poder-la estudiar i veure quina informació se'n podria treure. Es tracta d'una trentena de documents que van des de 1755 a 1973, i que la major part són escriptures notarials.

Segueixo una mica l'esquema de l'any passat, he escollit aquest cop quatre documents, de diferent tipologia, que crec que poden ser interessants per la informació que ens aporten sobre els nostres avantpassats, els seus costums, la manera de treballar i de viure. En podem treure molta més informació que queda pendent, com per exemple localitzar avui dia els noms de cases, carrers, o partides que surten en aquestes escriptures. He seguit també l'ordre cronològic dels documents: el primer és de l'any 1801, es tracta del testament de Josep Torrell, servent de la conreria de Scala Dei; el segon és de l'any 1856, és una nota de robes que correspon als capítols matrimonials de Magdalena Porqueres; el tercer és un certificat de defunció de l'any 1860, sembla que es tracta d'un document que està fora de lloc, correspon al soldat José Artíguez Marcip; i el quart de l'any 1873, és un arrendament de terres fet entre Josep Grau i Sardà, propietari, i Joan Artiga Masip, pagès, que ens permet conèixer alguns mètodes de cultiu i de treballar la terra.

El primer document és el testament de Josep Torrell, fet l'any 1801, és natural de la vila de Prades i habita i fa de servent a la conreria de Scala Dei. D'aquest testament m'ha cridat l'atenció que dit Josep Torrell elegeix sepultura al cementiri de criats de dita conreria, del que crec que no en tenim gaires notícies. Fa el testament en mà i poder del pare Benet Bas, per falta de notari públic, però vol que dit testament tingui la mateixa força i autoritat, que si estigués fet per un notari. Acaba disposant que després del seu òbit se celebrin dues misses, pel descans i repòs de la seva ànima, a l'església parroquial de la Morera i deixa uns diners amb aquesta finalitat.



*"... Y per lo meu cos ele-
gesch sepultura en lo se-
mentiri dels criats de dita
Conreria, aont suplico a
dit pare que se digne ad-
metrelo ..."*

Fragment del testament.

El segon document és la nota de robes, separada, que es van prometre a Magdalena Porqueres. És referida en els capítols matrimonials atorgats entre Isidre Queraltó i dita Magdalena, on podem veure el detall, la varietat i la procedència de dites robes. És un exemple del vestuari que com aixovar aporten al matrimoni.

"Tres sabanas, una de tres tallas de tramet, otra de tramet de dos tallas y tercio, y otra de estopa, una cama parada por mitad entre los contrayentes, tres servilletas, tres pares de almoadas, unas de indiana, otras de algodón apercalado y otra

de viron, unas enaguas, una tohallola, unas faldillas de aducar (?) y seda otras de anascoto negra, dos capuchos de vayeta, dos jubones; de anascoto uno, y otro de terciopelo, unas faldillas de algodón negro, tres vestidos de indiana, otro de viron de Mallorca, cuatro delantales de indiana otro de Genova y otro de viron de Mallorca, una docena de pañuelos, cuatro pares de medias, dos pares de zapatos, tres pares de faltriqueras, una arca de pino”.

El tercer document, datat a Tetuà l'any 1860, és un certificat de defunció que es troba dins d'una escriptura de venda, però que no estan relacionats. Correspon al soldat José Artiquez Marcip natural de Vega de los Viejos (Lleó), que va morir de “còlera morvo”. Si es troba aquí serà per alguna raó, però no la veig. Podria ser una possible confusió d'escriptura o lectura dels cognoms, però ens caldria aprofundir una mica més en la investigació. A vegades ens podem trobar amb documents que no tenen cap relació amb la resta, i de la mateixa manera hi ha la possibilitat que documents d'aquí apareguin en altres llocs insospitats.

“El día quince de marzo del año de mil ochocientos y sesenta, falleció en el Hospital de Ceuta, el soldado de la campaña de Cazadores de este Batallón, José Artiquez y Marcip, hijo Antonio y de Maria, natural de Vega de los Viejos, Provincia de León, falleció de cólera morvo, y para que conste lo firmo en Tetuan, a veinte de junio del mismo año, ut supra. (1860) = José Rubinos =”



Fragment del certificat de defunció.

El quart document, datat l'any 1873, és un arrendament. El propietari Josep Grau i Sardà arrenda a Joan Artiga i Macip un tros de terra erma situat a la Devesa, durant 25 anys, que acabaran després de la collita de 1897. És una escriptura privada acordada i atorgada a la Morera, propietari i arrendatari volen que tingui força i valor com si estigués feta per un escrivà públic. L'arrendatari té sis anys per arrabassar el tros de terra arrendat i plantar-la de vinya, i veiem que diu com ho ha de fer, així com també que ha de construir els marges i plantar-los d'ametllers, segons ho permeti el terreny.

“1º Sepa dicho Juan Artiga y Macip que se obliga a desmontar vulgo arra-



Fragment de l'arrendament.

bassa, dicho pedazo de tierra, en el termino de seis años, desde el día de la fecha de esta escritura, y plantarla de vina [sic], a la distancia de ocho palmos de una a otra cepa, y hacer todos los margenes que sean necesarios a dicho terreno, y plantarlos también de almendros [sic], a la distancia que el terreno lo permita, y que los plantones correran a cuenta de dicho Artiga, y si a los seis años no està todo plantado, tendrá que dejar la tierra y no tendrá abono alguno, ni podran plantar ningún almendro dentro de la viña”.

Resumeixo les condicions i pactes dels set capítols de dit contracte, destacant els més significatius i els que ens sorprenen des d'una mirada d'avui. Un dels pactes és que a mesura que vagi arrabassant el terreny el pot sembrar durant dos anys seguits, un de blat i un altre de patates. El repartiment de la collita de vi i ametlles va a mitges, la de patates i blat quatre parts per Artiga i una pel propietari. El raïm es pesa a la vinya, les garbes s'obliga a Artiga a portar-les a l'era del propietari, les ametlles, patates, raïm les ha de portar a la casa i cup que se li senyalarà. El propietari es reserva el dret de quedar-se els fruits preu per preu. Cas de no complir els pactes el podran treure de la terra i no se li abonarien les despeses fetes.

Signatura notarial de Josep Piñol

I referent a la notaria de Cornudella, he seguit el llibre de la Roser Puig i Tàrrach, “Catàleg dels protocols notariais dels antics Districtes de Falset i Gandesa”, en el que podem ampliar molt més la informació sobre dita notaria i districte. Voldria fer un apunt, m’he trobat que el notari Josep Piñol i Boquer, del que hi ha cinc escriptures fetes entre el 1857 i 1859, no consta en el catàleg, però sí que hi trobem el notari Joaquim Pinyol, que va actuar entre 1853 i 1867. Val a dir que encara hi ha aspectes que cal seguir investigant.

No voldria acabar sense parlar de les escriptures que hi ha, fetes per notaris de Cornudella, de la trentena de documents esmentats, vint són escriptures fetes per dits notaris, corresponen a deu notaris, dels que no s’han conservat els protocols, ja que van ser destruïts, és a dir que aquestes escriptures que són còpies dels originals, passen a un primer terme i adquireixen un valor especial, que cal preservar, de manera que, reiterant el que ja vaig exposar l’any passat, aquella documentació que les famílies poden tenir a casa es podria dipositar a l’arxiu corresponent, en el nostre cas a l’Arxiu Comarcal del Priorat, o també deixar-la digitalitzat, per tal que els investigadors la puguin consultar i estudiar en la realització dels seus treballs.

Sabí Peris i Serradell

FDJS PRODUCTIONS

LLOGUER DE MATERIAL AUDIOVISUAL

- SOLUCIONS D'IL·LUMINACIÓ
- SOLUCIONS DE SO
- SERVEI DE DJ A MIDA

La Morera de Montsant
689690422
info@franquetdjs.com
www.franquetdjs.com
[@FDJS.PROD](https://www.instagram.com/FDJS.PROD)



Elaboració pròpia
Productes artesans
100% naturals

cansaladeria
Des de 1939

*P*apió

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

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

DES DE 1985



TEL. 977 821 396

PANTÀ DE SIURANA

CORNUDELLA DE
MONTSANT

Notícia de la Morera al diari La Cruz. 1918

El passat més de juny l'Agapit Franquet ens va fer arribar la transcripció d'una notícia de la Morera, publicada al número 5.721 del diari La Cruz de Tarragona, l'11 de juliol de 1918. A partir d'aquí el Sabí Peris va consultar aquest diari, conservat a la Biblioteca - Hemeroteca Municipal de Tarragona, per tal obtenir més informació.



Capçalera del diari La Cruz, 11 de juliol de 1918

A continuació teniu la transcripció:

"De La Morera

Nos escriben de aquella localidad que el miércoles de la pasada semana (3 de juliol) tomó posesión de su curato el nuevo párroco D. José Roca, que hasta la sazón había sido regente de La Nou (de Gaià). Todo el pueblo tomó parte en la ceremonia, que fué amenizada por la banda de música de la población, y después de ella, hallándose la comitiva en la casa rectoral, el propietario de La Nou, D. Pablo Dalmau, que acompañaba al párroco, leyó unos versos, cuya copia nos ha remitido, y que creemos dignos de ser estampados aquí, como notable muestra de inspiración fresca y espontánea de un poeta nativo, que alterna el cultivo de la Musas con el cultivo del campo.

Al meu molt respectable y aymat amich Mossén Roca en lo día de pendre possessió de la rectoría del poble de la Morera.

"GAUDEAMUS"

Conech aquesta terra catalana
Des de'l temps de la meva joventut;
Había ja passat lo riu Ciurana,
Tenia'l Priorat ja conegut.

Había vist aquestes serrallades
Cobertes de granatxes fins arrant,
Había jo begut en fonts gemades
Al peu de la montaña de Montsant.

Un hermós dematí de primavera,
Anant de Gratallops a La Bisbal,
Des de allá lluny al veure La Morera
Me va semblar com un castell feudal,

Avuy ja soch al mitj de aquest bon poble,
Y veig los seus carrers y habitants,
Y sento'l seu parlar senzill y noble
Y dich jo molt content: ¡Tots som germans!

Venim del Camp aprop de la marina,
Y venim ab l'amich del nostre cor,
Set anys nos ha ensenyat la fe divina,
Per set anys ha sigut nostre pastor.

Lo poble de La Nou avuy lo plora,
Y d'ell s'ha despedit ab sentiment;
Será com lo fillet que'l pare anyora,
Com si l'hagués perdut eternament.

Vehins de La Morera, aquí'l teniu
Lo vostre nou Rector parroquial,
Com si ja fos del vostre parentiu,
Com si ja fos del poble natural.

Lo Deu ell representa d'Israel,
Y a tots vos servirà de nit y día;

Vos guiarà per lo camí del cel,
Vos mostrarà la pau y l'alegría.

Y vos, lo meu amich estimadíssim,
Que vos sigui agradable aquet pahis;
Escala Dei teniu aquí apropíssim,
Per pujar quan Deu vulgui al paradís.”

És un poema format per nou estrofes de quatre versos hendecasil·labs de rima consonant. És interessant tenir constància de la manera d'escriure la llengua catalana abans de la seva normativització a partir de la proposta de Pompeu Fabra formulada precisament el mateix any 1918 amb la primera publicació de la Gramàtica Catalana.

S'ha fet, també, una consulta online a l'Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona dels llibres sacramentals de la Nou de Gaià i de la Morera que ens ha permès documentar l'activitat parroquial de mossèn Josep Roca; va ser rector de la Nou, durant set anys, del 1911 al 1918 i de la Morera, també set anys, del 1918 al 1924.

Per tal de donar una mica més d'informació de la seva tasca pastoral aquí a la Morera, hem cregut que estaria bé posar els noms de les primeres i darreres partides de baptisme, matrimoni i òbit (defunció), tant de la Morera com de Scala Dei, extretes dels llibres sacramentals, i que en alguns casos les hem ampliat afegint més informació. La major part dels noms ens són coneguts i han tingut continuïtat fins avui.

El 5 de juliol de 1918 va celebrar el primer bateig a l'església parroquial de Santa Maria de la Morera. Aquest dia es va fer la celebració religiosa de Ramon Crivillé Sebaté. Es va fer la celebració a l'església, ja que havia estat batejat, per perill imminent, el dia 3 de juliol per Joan Badia, prevere, rector sortint. El dia 14 de juliol va ser batejada a la capella de la Mercè de Scala Dei, parròquia de la Morera, Pilar Pérez Daudeu.

El primer matrimoni que va celebrar a la Morera va ser el 18 de gener de 1919, el de Josep Queralto Barrull amb Rosa Osó Serradell; i a Scala Dei fou el 10 de maig de 1919 entre Josep Rebull Rué i Teresa Montané Madico.

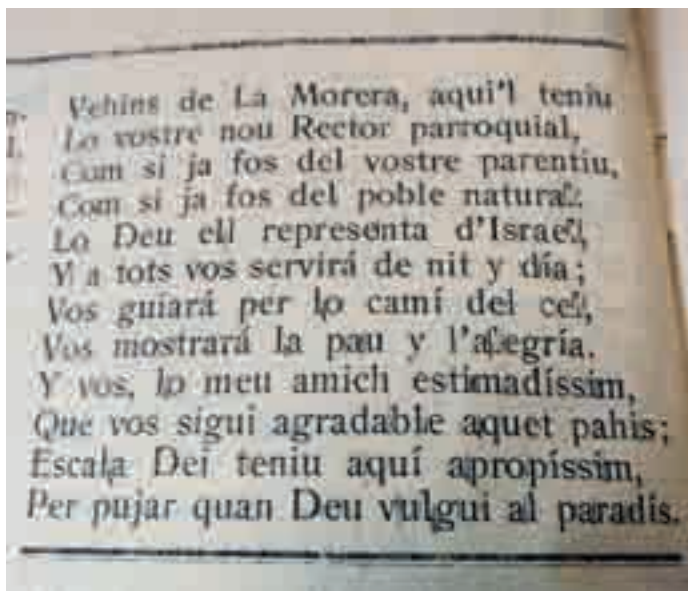
El primer òbit a la Morera va ser l'11 d'agost de 1918 i correspon a Maria Porqueres Pradell i a Scala Dei fou el de la veïna Llúcia Grau Sabaté el dia 8 d'octubre de 1918.

La consulta també ha permès saber quines van ser les seves últimes partides de baptisme, matrimoni i defunció, com a rector de la Morera.

L'últim bateig realitzat a Scala Dei va ser el 9 de setembre de 1923 i correspon a Maria Símó Juntà; i a la Morera fou el 3 de febrer de 1924, que correspon a Josep Abella Masip.

Els últims matrimonis van ser, a la Morera el 21 de setembre de 1924 el de Josep Fortuny Sugrañes amb Remei Porqueres Amorós; i a Scala Dei el 12 d'octubre de 1924 entre Josep Jané i Artigues, vidu d'Esperança Condal, i Pilar Morera Boradad.

La darrera inscripció al llibre d'òbits va ser el 24 de gener de 1924, al "caserio" de Scala Dei, segons consta, i correspon a Rosa Porqueres Artigas de 5 mesos d'edat; i a la Morera fou la de Lluís Serradell Grau, natural de Serradell, el 7 d'abril de 1924.



Fragment final del poema "Gaudeamus"

A més de les primeres i últimes partides citades, també volem esmentar la partida de baptisme que correspon al nen Franquet Bargalló, que fou batejat per la llevadora Francisca Romeu, per perill imminent de mort. Mossèn Josep Roca va donar per vàlid el baptisme per ella administrat. El nen va morir sense haver pogut suplir les cerimònies a l'església.

Hem trobat que l'última partida documentada a la Nou és un bateig el 30 de juny de 1918. No va tenir gaire temps per descansar.

Hem fet una breu immersió en els esmentats fons documentals, però encara queden moltes més coses interessants per investigar. Una de les que ens ha quedat pendent és saber alguna cosa més del Sr. Pau Dalmau, propietari de la Nou, poeta i pagès, que va acompanyar el nou rector de la Morera, Josep Roca, en la seva presa de possessió.

Grup de Redacció

 FUSTERIAPINYOL.RICARDPINYOL  #FUSTERIA_PINYOL
fusteriapinyol@gmail.com

FUSTERIA PINYOL

Mobles

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

Bar l'Únic

ENTREPANS / TAPES / CARN A LA BRASA



Carrer de la Font, 7
La Morera de Montsant
690 04 08 05

Montsant: un dels últims refugis del bufó a Catalunya

El bufó (*Arvicola sapidus*), anomenat rata d'aigua, rata de sèquia, rata de marjal o rat-buf en altres indrets dels Països Catalans, és un mamífer rosegador semi-aquàtic que viu a la península Ibèrica i a la major part de França. Malgrat aquests noms populars, el bufó es troba més emparentat amb els talpons i les almesqueres (família dels cricètids) que amb rates i ratolins (família dels múrids). Es tracta d'una de les espècies més simbòliques dels rius i les zones humides i constitueix un element clau en la xarxa tròfica d'aquests ecosistemes, ja que és un gran consumidor de vegetals higròfils (senills, boves, joncs) i, alhora, una presa important en la dieta d'alguns carnívors. Excava galeries en talussos de materials tous amb entrades tant a terra ferma com per davall del nivell de l'aigua, estratègia que empra per fugir dels eventuais depredadors.

Un declivi encara no explicat del tot

Fins a l'últim quart del s. XX, el bufó era un animal abundant a rius, llacunes, estanys, canals de reg i sèquies en tota la seva àrea de distribució, inclosa Catalunya. Tant, que en alguns indrets es considerava fins i tot una plaga -per les galeries excavades que a vegades foradaven les sèquies- i els pagesos, quan topaven amb ell, el mataven sense contemplacions. En altres indrets, com a l'entorn de l'Albufera de València el bufó havia estat un ingredient essencial de la paella.

Però a partir dels estudis demogràfics que es van realitzar a principis del s. XXI es va començar a constatar un declivi generalitzat de les poblacions arreu, tant a França com a la península Ibèrica. En particular, el bufó semblava haver desaparegut de la major part de la cornisa cantàbrica i de la façana llevantina. En unes cerques sistemàtiques a nivell espanyol dutes a terme entre 2011 i 2012 només es va trobar el bufó en 19 dels 175 punts mostrejats a Catalunya (tots ells amb un hàbitat, d'antuvi, favorable per a l'animal).



El bufó o rata d'aigua és un rosegador més emparentat amb talpons i hámsters que amb rates i ratolins. Dibuix R.P.

Isabel Mate i Joan Barrull, dos dels signants d'aquest article i col·laboradors incansables de la revista de la Festa Major de la Morera quasi des dels inicis, van realitzar valuosos estudis sobre la presència de bufó al riu Montsant els anys 2008 i 2009, els quals es van concretar en posteriors treballs publicats. Un d'ells en aquesta mateixa revista, on ja advertien de la situació poc favorable d'aquest rosegador i, encertadament, pronosticaven que acabaria entrant en una situació de vulnerabilitat. Recentment, el bufó ha estat qualificat "vulnerable" al Catàleg de fauna amenaçada de Catalunya. En qualsevol cas, els dos biòlegs van trobar poblacions de bufó per tot el riu Montsant, entre Ulldemolins i la Vilella Baixa.

Aquests treballs tenen una doble importància: d'una banda són els únics estudis poblacionals realitzats en petits rius de caràcter mediterrani i, de l'altra, confirmaven que la conca del Montsant era un dels escassos reductes d'aquesta espècie a Catalunya, ja que segons els censos ibèrics només s'havia trobat en uns pocs indrets del (pre)Pirineu occidental i de la part meridional de la Serralada Prelitoral. Havia desaparegut del tot a l'est i la franja litoral de Catalunya, fins i tot d'algunes zones on havia estat molt abundant, com els Aiguamolls de l'Empordà, el Delta del Llobregat i el Delta de l'Ebre, indret, aquest últim on, com a excepció encara se'n van detectar indicis en un punt.

Les causes d'aquest declivi de les poblacions fins al punt de l'extinció, encara no estan del tot clares. S'ha argumentat que la contaminació de l'aigua, la fragmentació de l'hàbitat per obres de regulació (sobretot grans preses) o l'increment de l'ús consumptiu de l'aigua podrien estar-hi al darrere, però la realitat és que algunes de les poblacions que subsisteixen també estan sotmeses a aquestes pressions. En canvi, existeix, aparentment, una correlació més clara entre l'expansió del visó americà (*Neogale vison*) i la desaparició del bufó.

El visó americà, considerat una de les 100 espècies invasores més nocives d'Europa, va començar a proliferar a Catalunya l'any 1982 a partir d'exemplars escapats de dues granges d'Osona i es va expandir en pocs anys per tots els rius i zones humides del nord-est del Principat. El visó americà és un depredador voraç per al qual el bufó és una presa d'alt valor nutritiu, de manera que s'ha plantejat la hipòtesi que pugui ser, almenys en bona part, el responsable de la situació precària del bufó. A partir de 2010, el visó americà va començar a dispersar-se per l'Altiplà i la Depressió Central, així com pels rius al sud del Llobregat, fins al Francolí i el Gaià on s'estan fent

1 Mate, I. & Barrull, J. (2009). Petit homenatge als bufons del riu Montsant (o per què cal tenir en compte l'I.V.A. en estudiar la natura). Revista de la Festa Major de la Morera de Montsant.



Dalt: exemplar de bufó nedant pel Toll Omplidor (esquerra) i tot seguit cercant aliment al marge del riu (dreta), 10/6/2022

Baix: bufó alimentant-se d'helòfits al mateix toll, 3/7/2022.

esforços per erradicar-ne les poblacions. A la conca del Montsant se n'havia observat algun exemplar des de 2010 per part dels agents rurals. També se'n van detectar rastres en un estudi efectuat el 2020, en el curs del qual se'n va capturar un exemplar, però sembla que no ha proliferat posteriorment. En l'actualitat les àrees de distribució del bufó i del visó americà a Catalunya són força complementàries.

Nou cens poblacional a la conca del Montsant

L'any 2022, BioSciCat (Societat Catalana de Ciències per la Conservació de la Biodiversitat) va rebre una subvenció de l'aleshores Departament d'Acció Climàtica per realitzar un nou estudi de les poblacions de bufó a la conca del Montsant. La proposta tenia un doble objectiu: en primer lloc, reproduir els censos de bufó realitzats per I. Mate i J. Barrull el 2008 i 2009. A més, pretenia assajar mètodes moleculars innovadors per a la detecció del bufó.

2 Pascual, R.; Martí, F.; Pascual, L.; Solé, J.; Múrria, C.; Domènech, M.; Gomà, J.; Iturria, D.; Blanch, J.M.; García, G. (2022). *Monitoratge pilot de la rata d'aigua (Arvicola sapidus) al Parc Natural de Montsant, i assaig de mètodes moleculars per a la detecció indirecta de l'espècie (eDNA -barcoding): estudis de base per a l'elaboració del Pla de Conservació*. BioSciCat (Societat Catalana de Ciències per la Conservació de la Biodiversitat) i Parc Natural de Montsant (Generalitat de Catalunya). [Informe inèdit].

Cal explicar aquí que el bufó és una animal molt caut i fugisser i, per tant, difícil d'observar. La seva presència es basa en la detecció de proves més o menys específiques, en particular les latrines, ja que els excrements de bufó són molt característics i es troben habitualment sobre roques prop de l'aigua. A més, les latrines permeten fer una estimació semi-quantitativa de la població local. Hi ha altres proves de més difícil interpretació, anomenades indicis, com poden ser petjades (molt similars a les d'altres rosegadors), caus, corredors o menjadores (indrets on romanen restes vegetals consumides pel bufó). En conseqüència, el procediment estandarditzat per a la detecció del bufó requereix de personal i temps i és, per tant, econòmicament molt costós, de manera que tenia molt sentit assajar nous mètodes més àgils i barats.

Entre la primavera i l'estiu de 2022 es va prospectar els trams fluvials revisats per I. Mate i J. Barrull el 2009 (que eren alhora un subconjunt dels que havien visitat l'any anterior). De cadascun dels trams es van obtenir també mostres d'aigua i mostres de sediment del fons del riu que es van conservar congelades per a la seva anàlisi posterior. A més, es van instal·lar paranys per capturar algun exemplar de bufó i extreure'n una mostra biològica directa, amb la finalitat d'obtenir la seqüència de l'ADN del gen COI (subunitat I de la citocrom oxidasa mitocondrial), força conservada al llarg de la història evolutiva i molt emprada en la construcció d'arbres filogenètics (arbres "genealògics" que expliquen el parentiu entre les espècies biològiques actuals).

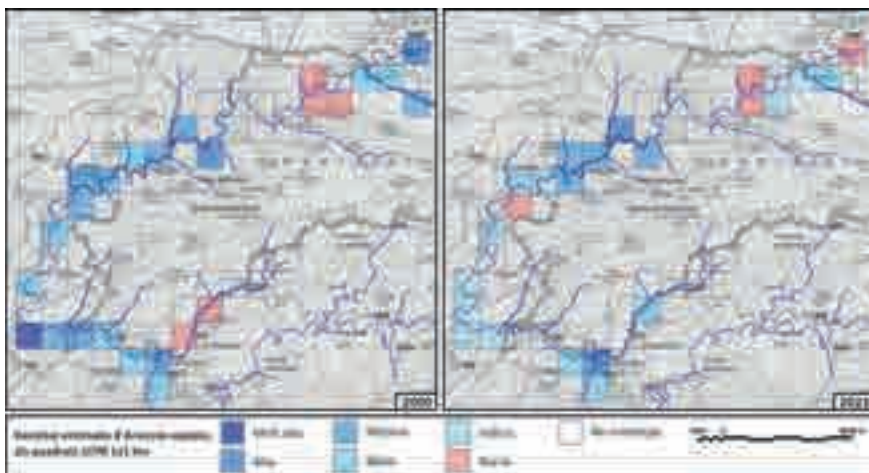
El bufó segueix al riu!

Els resultats del mètode estàndard van ser concloents: el bufó encara mantenia les seves poblacions a la conca del Montsant. Si bé les densitats estimades eren lleugerament inferiors a les de 2008 i 2009, la presència de bufó a les diferents zones mostrejades no era diferent, des d'un punt de vista estadístic, a la que hi havia 13 i 14 anys abans. Si considerem quadrats d'1x1 km, els resultats trobats en l'estudi de 2022 coincidien en un 78% dels casos amb la prospecció de 2008 i en un 82% amb la de 2009. A més, va poder-se confirmar la presència de bufó en dos punts del riuet d'Escaladei, on mai abans no s'havia detectat: es tracta de trams de corrent permanent prop de la Vilella Baixa i a l'entorn de la font dels Àubins, entre la Vilella Alta i Escaladei.

Al llarg de les prospeccions es va recopilar tota mena d'indicis de la presència de bufó, a més dels excrements i els albiraments directes, i es van documentar escenes curioses, com ara la depredació d'un exemplar juvenil per una serp.

Els mètodes moleculars: un futur prometedor

Ens vam proposar detectar l'ADN ambiental (*eDNA*) del bufó mitjançant la tècnica del *barcoding* (codi de barres): en altres paraules, identificar fragments del gen COI corresponents al bufó en les mostres d'aigua i sediments recollides durant les prospeccions, acció que es va dur a terme en col·laboració amb l'IRBio (Institut de recerca de la biodiversitat) i el Departament de Biologia Evolutiva de la Universitat de Barcelona.



Densitat estimada de bufó als quadrats UTM 1x1 km de la conca del Montsant els anys 2009 (esquerra) i 2022 (dreta). Per facilitar la comparació només s'indica el resultat en aquells quadrats que es van mostrejar tots dos anys.

Partíem d'un problema important, ja que desconeixíem la seqüència (és a dir, el codi de barres) del gen COI del bufó. Així que vam decidir utilitzar la tècnica del *metabarcoding*: aquesta és una variant del *barcoding*, en la qual es detecta de forma simultània l'ADN de totes les espècies d'un grup biològic determinat en mostres d'ADN ambiental. Això s'aconsegueix utilitzant un encebador, o fragment d'ADN que fa les funcions d'ham, capaç de "pescar" l'ADN de molts organismes diferents que comparteixen part de la seqüència -codi de barres- diana. En el nostre cas vam optar per utilitzar un encebador que es fixa al gen COI de totes les espècies eucariotes, és a dir tots els organismes excepte els bacteris i similars. Un cop l'ADN s'ha extret de la mostra, s'hi fixa l'encebador i s'amplifica amb la tècnica de la PCR. Posteriorment, la mostra d'ADN amplificat se sotmet a sofisticats processos que permeten la seqüenciació de les diferents "espècies moleculars" o MOTU (*molecular operative taxonomic unit*) amplificades a la mostra. Posteriorment, les seqüències obtingudes es comparen amb les emmagatzemades en bases de dades amb la finalitat d'assignar-les a organismes concrets.

Encara així, seguïem tenint el problema que la seqüència del gen COI del bufó era desconeguda, de manera que vam instal·lar paranys per a petits mamífers fins que vam capturar un exemplar de bufó el 2 d'agost de 2022 sota el Pont Gran de la Vilella Baixa. Se li va amputar un petit fragment del final de la cua i es va aviar. Amb aquest fragment es va seqüenciar el gen COI d'*Arvicola sapidus*: ara ja sabíem quin "codi de barres" havíem d'anar a cercar a les seqüències de les mostres ambientals.



Bufó juvenil depredat per una serp blanca (*Rynechis scalaris*) en un toll aigües avall de la presa de Margalef, 25/7/2022. Fa uns anys I. Mate i J. Barrull van publicar el primer cas documentat de depredació de bufó per la serp d'aigua, *Natrix maura*.

Un petit ensurt i un camí a seguir desbrossant

La seqüència del gen COI del bufó capturat comprenia 645 bases (les "lletres" del codi de barres). Tot i saber que no hi havia cap seqüència d'aquesta espècie publicada als bancs genètics internacionals vam confrontar la que havíem obtingut a les bases de GenBank i Bold Systems, els que contenen més quantitat i diversitat de seqüències genètiques, per tal de comparar-la amb la d'espècies properes. Va ser una gran sorpresa trobar que una de les seqüències de GenBank coincidia en un 99,3% amb la nostra. Aquesta seqüència s'havia publicat arran d'un estudi de dieta a partir del contingut intestinal de carnívors i s'havia assignat a una rata (*Rattus* sp.). vam témer que, durant el procediment d'anàlisi de l'ADN extret de la cua del bufó captura s'hagués produït una contaminació al laboratori amb ADN de rata,

3 Santos, T., Fonseca, C., Barros, T., Godinho, R., Bastos, Silveira, C., Bandeira, V. & Rocha, R. G. (2015). Using stomach contents for diet analysis of carnivores through DNA barcoding. *Wildlife Biology in Practice* 11 (1): 47-55. <https://doi.org/10.2461/wbp.2015.11.4>

Però, en realitat, es tractava d'un error: la seqüència publicada a GenBank corresponia a ADN de bufó i no de rata. De fet, la coincidència amb una seqüència de rata comuna (*Rattus norvegicus*) era només del 80,2%. En canvi, la coincidència amb l'espècie més propera, la rata talpera (*Arvicola amphibius*) pujava fins al 92,0%.

Segurs de tenir el material correcte, els resultats dels procés de *meta-barcoding* va tenir un gust agre-i-dolç. Cada mostra del riu contenia típicament centenars de MOTU (espècies moleculars) i desenes de milers de còpies d'aquests MOTU. Entre els 6800 MOTU diferents en el conjunt de les mostres, un d'ells pertanyia al bufó, ja que en les 313 bases del gen COI seqüenciades de forma massiva només hi havia una diferència amb la



Exemplar de bufó capturat el 2/8/2022 en un parany al Toll Omplidor. D'aquest se'n va extreure una mostra biològica per a la seqüenciació del gen COI.

seqüència obtinguda a partir del material biològic (coincidència del 99,7%). En conjunt, 15 de les 60 mostres ambientals en les que es va poder amplificar i seqüenciar amb èxit l'ADN presentaven la seqüència del bufó, si bé aquesta era clarament minoritària ja que només representava entre el 0,003% i el 0,3% de les còpies. Malgrat la proverbial sensibilitat dels mètodes moleculars, només van resultar positives les mostres de 7 dels 16 indrets on s'havia detectat indicis de bufó pel mètode de mostreig "clàssic". Per tant, la sensibilitat del mètode no passava del 43,7%, si bé la majoria de resultats negatius corresponien a zones on només s'havia detectat indicis indirectes i no excrements frescos. En canvi, totes les mostres dels indrets on no es va registrar cap rastre de bufó van resultar negatives, és a dir que el mètode és altament específic.

El pròxim pas hauria de consistir en incrementar la sensibilitat del mètode utilitzant un encebador molt més específic del bufó per a l'amplificació de l'ADN de les mostres, de manera que s'eliminarà molt "soroll de fons". Més enllà de la primera vegada que es detecta ADN de bufó en mostres ambientals, els resultats de l'anàlisi molecular de les mostres d'aigua i sediments van revelar uns valors insospitats de diversitat genètiques. Del conjunt de les 60 mostres es va obtenir uns 4 milions de còpies d'ADN pertanyents a 6803 MOTU o espècies moleculars que van ser confrontades amb la base de dades genètica de la Universitat de Barcelona i, posteriorment una part d'elles també amb les de GenBank i Bold Systems. Finalment, un 15,7% d'aquests MOTU es van poder assignar a una espècie coneguda. Reunint les seqüències molt pròximes (variants al·lèliques de la mateixa espècie), el nombre total d'espècies identificades a les mostres ambientals del riu va ser de 544: entre aquestes van sortir sorpreses molt interessants, però això ja són figures d'un altre paner.

En definitiva, fins a l'any 2022 les poblacions de bufó del riu Montsant semblaven mantenir-se en una situació relativament bona. Com haurà afectat la forta sequera entre 2022 i 2024 a aquest animal emblemàtic? Encara no ho podem saber. Si sembla clar que el bufó és un rosegador altament adaptat a la forta variabilitat ambiental dels sistemes aquàtics mediterranis, durant aquest últim període es van veure secs, per primer cop, alguns dels tolls del riu que sempre s'havien mantingut, i altres van quedar molt reduïts. No sabem si el bufó podrà adaptar-se a les noves condicions que està generant el canvi global. Mentrestant, però, podem afavorir-lo mantenint a ratlla l'expansió del visó americà i fent una gestió responsable de l'aigua del riu.

Roger PASCUAL, Isabel MATE i Joan BARRULL

Dos Parcs Naturals a tocar en un territori

A l'hora de plantejar aquest article he tingut dubtes de si la temàtica que exposo podria ser d'interès, ja que no és un tema que ens toqui de ple al municipi de la Morera, però sí que ens toca de costat al Parc Natural de Montsant, perquè municipis del Parc com Cornudella o Ulldemolins veuran com una part del seu municipi queda inclòs en el futur Parc Natural de Muntanyes de Prades, esdevenint municipis que tindran dues figures de protecció especial al seu territori, i això no és habitual, però seria un error veure-ho com un problema quan en realitat és una molt bona oportunitat. D'altra banda he considerat que és un tema d'actualitat i no està de més estar una mica més informat.

Prèviament cal fer esment, que si mirem la història de creació de tots els Parcs Natural de Catalunya, m'atreuria a dir, sense equivocar-me gaire, que la comunicació inicial i el procés participatiu que s'ha realitzat al públic per explicar el Projecte del futur Parc Natural de Muntanyes de Prades ha estat el més complet que s'ha realitzat en la història de les declaracions dels parcs naturals. Des de l'inici del projecte, ara fa uns tres anys, s'ha treballat per escoltar les al·legacions de la gent i tenir en compte les seves peticions. Aquest és un fet molt positiu, perquè es pot dir que la creació d'aquest nou Parc s'ha realitzat presentant el projecte des d'un inici i escoltant la gent que en un futur viurà en el nou Parc Natural. Això és molt



Autor: Joan Capdevila Vallvé

important a l'hora de crear un nou parc perquè, si bé és cert que la creació d'un parc es fa per conservar i preservar una àrea del medi natural d'especial interès, també és cert que aquesta protecció no pot deixar de banda i no pot oblidar, en cap moment, la gent que viu en aquell territori, i abans de la creació i després de la creació d'un espai natural protegit s'han de tenir en compte els seus habitants i els usos i aprofitaments del territori que en fan. Cal dir també que aquests processos no són fàcils i que mai es pot aconseguir a tothom, però l'execució del procés participatiu en si, ja aporta garanties de mirar d'aconseguir el màxim consens per un projecte comú, que ha de servir per millorar la qualitat de vida de les persones que habiten al territori.

També és cert que aquest nou Parc naixerà com a molts d'altres parcs de Catalunya els hagués agradat néixer: amb el seu Pla especial aprovat, un document que entre d'altres coses, defineix uns usos i aprofitaments que marcaran la gestió del futur Parc i, per tant, regula la gestió de l'espai. A títol informatiu, el Parc Natural de Montsant, a l'igual que d'altres parcs, té el seu Pla especial redactat des de fa molts anys però mai s'ha aprovat per diversos motius, i això, a vegades, dificulta la gestió de l'espai. Per tant, que el nou Parc Natural neixi amb un Pla especial aprovat és una notícia positiva, tot i que també és cert que el redactat d'aquest Pla és el que pot portar més desavinences entre la ciutadania, doncs és difícil regular a gust de tothom. Aquest punt i el límit plantejat del futur Parc és el que potser crea més disconformitat, un límit que ha augmentat amb més de deu mil hectàrees del que coneixem tots com l'Espai d'Interès Natural de Muntanyes de Prades i que, a priori, ha incorporat àmbits territorials molt diversos. Lluny d'entrar en la discussió del límit, ja us puc dir que el futur Parc tindrà un límit diferent del que s'ha presentat en un inici, ja que en el treball de revisió es poliran aspectes que potser des d'un inici no es van tenir en compte i que ara s'incorporaran per tal de traçar un límit definitiu coherent amb la realitat del territori.

I en aquest context, des de fa un temps estem sentint a parlar del Parc Natural de Muntanyes de Prades, les opinions són molt diverses, hi ha qui es posiciona a favor, d'altres en contra o qui defensa el Parc "Sí" però així "NO".

Mes enllà dels posicionaments vull posar de manifest el que pot aportar un Parc a un territori en molts aspectes. En primer lloc convé recordar que la gestió realitzada en un Parc Natural és una gestió transversal on es tracten aspectes molt diversos com: fauna, flora, arranjament de pistes i camins, gestió forestal, patrimoni cultural, gestió dels visitants, ús públic i social, formació, educació ambiental, desenvolupament local i un llarg etcètera. I tot això amb un marcat caràcter tècnic i científic que garanteix la



Autor: Joan Capdevila Vallvé

sostenibilitat del territori i que, per tant, tothom pugui continuar gaudint de l'espai al llarg dels anys. Entenc que tots estaríem d'acord en aquest darrer punt, doncs l'alternativa seria un aprofitament actual deixant en dubte un possible aprofitament futur per una mala praxis realitzada en el present que pugui malmetre el territori, i posant en risc els serveis ambientals i les externalitats positives dels ecosistemes naturals. Per tant, la presència d'un parc garanteix el bon ús del territori.

Si ens fixem en el decret de creació d'altres Parcs, com per exemple el de Montsant, ja es posa de manifest en el seu primer article aquest binomi conservació vs. aprofitaments, concretament diu: *"Es declara parc natural la serra del Montsant, situada a la comarca del Priorat, amb l'objecte de protegir-ne els valors geològics, biològics, paisatgístics i culturals, respectant-ne el desenvolupament sostenible dels seus aprofitaments"*. Així doncs, si bé l'objectiu del Parc és protegir els seus valors naturals i culturals, no oblidem que també treballem per defensar i donar suport a la ramaderia, l'agricultura, la caça, la gestió forestal i tots aquells usos tradicionals que s'han desenvolupat al territori al llarg dels anys, això sí, d'una forma adequada que garanteixi la sostenibilitat per garantir l'ús present i futur sense malmetre allò que volem conservar. Lluny quedarien els falsos mites de que "en un parc natural no es pot fer res", ans el contrari, nosaltres promovem accions per afavorir la ramaderia, com recentment a Margalef o a la Morera; o accions per afavorir la gestió forestal tan important avui en dia si volem evitar grans incendi forestals. Som conscients de la tasca que realitzen els caçadors per controlar determinades poblacions salvatges de senglar o cabirol, i recentment la cabra salvatge. (Ja vam convidar les societats a caçar més individus per mantenir la població estable). També sabem que la pagesia és el pal de paller de tot aquest sistema natural que ens envolta, per la qual cosa, des de qualsevol Parc Natural es

vetlla perquè aquests usos i aprofitaments tradicionals es puguin continuar desenvolupant amb tota normalitat.

Aquesta gestió realitzada en un Parc està enfocada en l'interès públic i té, a més, una repercussió econòmica molt positiva en el territori. Cal recordar un antic estudi "Impacte econòmic i social dels Espais Naturals Protegits de Catalunya" elaborat per l'Obra Social "la Caixa" i l'Institut Cerdà que aportava dades econòmiques del què aporta un Parc al Territori. L'estudi, que analitzava l'impacte de 16 Espais Naturals de Protecció Especial de Catalunya (Parcs Naturals majoritàriament), conclou que cada euro invertit en la gestió d'un Parc genera 8 euros en les diverses activitats econòmiques del territori, alhora que es generen llocs de treball. Recentment algunes d'aquestes dades s'han corroborat en estudis realitzats aquí a Montsant o a d'altres Parcs com a l'Alt Pirineu o al Cadí, on es confirmen aquestes dades econòmiques. Per exemple la presència del Parc Natural de Montsant aporta al territori 4 milions d'euros anuals, altrament aquests diners no haguessin repercutit al territori. I a d'altres parcs més grans, com a l'Alt Pirineu, aquestes xifres es dupliquen. Si tenim en compte que el futur Parc de Muntanyes de Prades tindrà una gran superfície és d'esperar que l'aportació econòmica al territori pugui arribar a ser el doble que la de Montsant. Per tant, qualsevol inversió de diner públic en un Parc Natural genera una riquesa econòmica al territori que cal tenir en compte.

En línies generals un Parc Natural dinamitza i aporta riquesa al territori alhora que en defensa el seus valors. Per tant, la presència d'un o dos parcs no hauria d'espantar ningú, tot el contrari, és una oportunitat única que cal aprofitar i treballar per canalitzar tot el que pot oferir un Parc d'acord amb la voluntat de la gent del territori.

I no tot ho fem bé als Parcs, en som conscients, potser una cosa a millorar seria la comunicació. Sabem que existeix desconexió del que implica un Parc, del que és fa en un Parc i del que aporta un Parc, per tant, espais com aquest són d'agrair per permetre'ns contribuir a la comunicació del Parc.

Gràcies!

David Iturria March
Director del Parc Natural de Montsant

Para l'orella!



Quin nom tan bonic i tan escaient per un projecte d'escolta d'ocells nocturns. Perquè de fet, no cal massa res més que l'orella per participar en aquest projecte.

Bé, sí, cal saber què és el que sentim. Alguns de vosaltres, segurament els més grans, torneu a casa de nit sentint el xot, o esglaiant-vos per un moment amb el crit de l'òliba, o sentint el duc de lluny. Alguns d'altres potser penseu que ara ja no els sentiu tant, i d'altres... no sabem què és el que sentim.

En aquest article, de la mà de l'associació Taxus ens centrarem en la importància i informació que dona fer

escoltes de les aus rapinyaires nocturnes. Ens parlaran del seu nou projecte "Para l'orella" en el que han involucrat les escoles i també del Cens del duc, ja un clàssic a la comarca.

Ens trobem amb Cris Pérez i Alícia Jarma, dues representants de Taxus, associació dedicada a la conservació i custòdia del territori a les comarques tarragonines. Els agraïm molt que ens hagin rebut per fer l'entrevista.

Què és el Projecte "Para l'orella!"? Per què les escoles?

Hem anat a les escoles de la comarca a fer una xerrada als alumnes explicant-los les aus nocturnes i posteriorment farem un cens. L'objectiu és que després, amb les seves famílies, facin tres escoltes l'any i ens enviïn la informació de quines aus han sentit.

Ens hem centrat en les escoles perquè els nens són els que arrossegueu els adults. Vam fer una prova pilot del projecte el 2023 a l'escola d'Ulldemolins i va anar molt bé, perquè va venir molta gent i vam recollir moltes dades. Algunes d'aquestes persones encara estan vinculades al projecte i llavors vam veure que els nens són el camí a seguir, perquè ells porten les famílies. A part, és clar, que els nens senten un gran interès pels animals.

Cal dir que és un projecte gratuït per les escoles i està subvencionat per la Diputació de Tarragona. Està inclòs en el projecte Noctàmbuls, un projecte que va néixer l'any 2019 i que té com a objectiu el seguiment de la distribució i abundància de les aus nocturnes a diferents espais de la província.

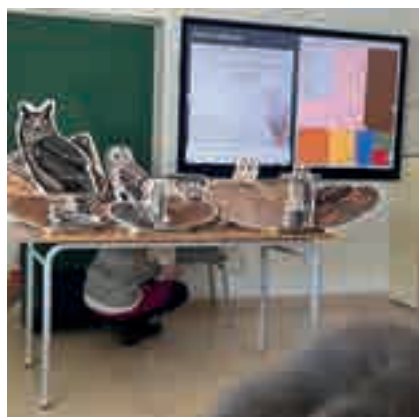
Per situar-nos, en quines aus ens centrem per fer el cens?

En els mussols en sentim ampli, és a dir, els rapinyaires nocturns: duc, garmarús, òliba, mussol banyut, mussol comú i xot. Però també hi hem inclòs l'enganyapastors i el siboc que no són rapinyaires però són nocturns.

A quines escoles heu anat?

La primera va ser l'Institut Escola La Corbatera, de Cornudella, el 17 de març. Vam contactar amb la professora de Biologia, Blanca Torres i vam fer-hi tres xerrades, una per als alumnes de 4t, 5è i 6è de primària, una pels de 1r d'ESO i una pels de 2n d'ESO. Després hem anat a totes les altres escoles del Priorat durant els mesos de maig i juny.

A totes hem fet una xerrada sobre les aus nocturnes, adaptada al nivell dels alumnes. Els expliquem aspectes de la vida dels mussols, on viuen, què



Fotos cedides per l'Institut Escola La Corbatera

mengen, si són migradors... i per ajudar-nos a visualitzar-los hem fet unes maquetes de cada un a mida real. Les anem ensenyant mentre escoltem el cant de cadascun per anar-los identificant. Així, quan fem el cens al camp, podem saber quin ocell sentim. Hem repartit als nens una samarreta i un trític amb la informació per donar als pares.

Després de la visita a l'escola, quin és el següent pas?

Després de les xerrades, les escoles han fet difusió a les famílies i les que han volgut s'han apuntat a fer els censos. Hem agrupat les escoles per zones perquè sigui més fàcil el desplaçament, i hem buscat un punt on s'hi pugui anar a peu. A Marçà serà el 5 de juliol, a Cabacés el 18 de juliol i a Cornudella el 26 de juliol. Aquests dies, doncs, sortirem al vespre amb els nens i famílies que s'hi hagin apuntat i així els acabem d'ensenyar la metodologia, amb unes fitxes que tenim preparades. Després d'aquesta trobada les persones ja ho podran fer soles.

Però en què consisteix fer un cens?

Es tracta d'escoltar durant una hora, quan es fa fosc, tots els rapinyaires nocturns que sentim i anotar-ho a la fitxa. La majoria de vegades en detectem la presència només pel cant, però si algun cop en veiem algun, també compta!

Hem de dir que no cal patir per si no tenim gaire memòria: tenim els cants gravats en un xat i els voluntaris els poden escoltar tant com vulguin!

L'objectiu final és aconseguir voluntaris per fer aquests seguiments?

L'objectiu del projecte és fer el seguiment d'aquestes aus als diferents municipis de la comarca a partir de les dades que subministren les persones voluntàries.

En definitiva, el que pretenem és generar interès per la conservació del medi i que la gent del Priorat s'involucri en aquesta conservació del nostre territori. Voldríem aconseguir persones que es comprometin a fer tres escoltes l'any, el dia i al lloc que vulguin i que ens enviïn les dades. És un projecte de ciència ciutadana, obert a tothom, tingui l'edat que tingui, ja que es pot fer a les afores del poble o al tros. Volem fer entendre que podem fer conservació amb petits actes sense haver d'anar molt lluny. Només cal parar l'orella...

Parlem del cens del duc a Montsant, un altre projecte vostre ja molt consolidat. Aquest any hi ha hagut més participants que mai, oi? On heu fet les sessions preparatòries?

Sí, aquest any hem tingut 201 voluntaris i s'ha detectat duc en set territoris i en dos més que cal confirmar. A la nostra web hem compartit els resultats

des del 2019, que és quan, com a Taxus vam reprendre aquest cens que s'havia iniciat l'any 2007 pels agents rurals, d'una manera més continuada.

En aquest cas fem tres jornades, al desembre, al gener i al febrer i ens centrem en el duc, però si sentim algun altre ocell, també l'anotem. La metodologia és la mateixa: cada grup de voluntaris va al punt que se l'ha assignat al capvespre, escolta, anota i ens ho envia.



Reunió preparatòria local social de la Móra, gener 2025

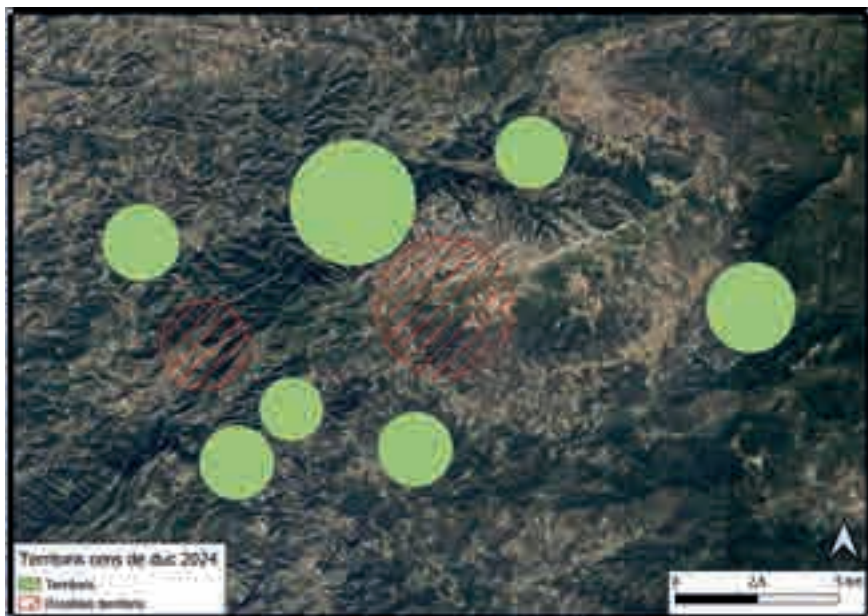
Abans de cada cens fem una sessió preparatòria pels voluntaris. Aquesta temporada 24-25 hem fet les sessions als locals socials d'Escaladei i de la Morera. Sempre hem tingut molt bona acollida per part de les diferents alcaldesses de l'Ajuntament de la Morera, que ens han cedit els locals i ens han facilitat sempre les trobades. Algun any també ho hem fet a la Bisbal, per aprofundir en els punts d'escolta d'aquella zona. Els ho agraïm molt a totes.

Quina informació dona fer un cens d'aus? Per què és tan valuós?

Els censos fets al llarg del temps ens permeten saber quines espècies hi ha en un territori i quines no, quines disminueixen i per on es mouen. Això és molt important per determinar l'estat de conservació del territori i permet, després, fer una gestió correcta i útil.

En el cas del duc, com que ja fa anys que fem el cens i tenim moltes dades, podem veure com fluctua la població al llarg del temps. Nosaltres passem les dades al Parc Natural de Montsant i els fem una proposta de conservació, però ells són els que fan la gestió de l'hàbitat. El que es va veient és

que la pèrdua d'espais oberts per pèrdua de finques agrícoles perjudica el duc, perquè als espais oberts com els camps de conreu és on hi ha conills, el principal aliment del duc. De moment les poblacions es mantenen, però a mesura que es perdin camps de conreu, la població disminuirà o marxarà cap a altres zones. Llavors caldrà fer gestió sobre el territori.



Territoris del cens del duc 2024 a Montsant

Un altre exemple és a la Serra de Llaberia, on col·laborem amb el Consorci. Allà també vam desenvolupar el Noctàmbuls, i després d'obtenir els resultats vam indicar unes mesures de conservació d'aus que ja s'estan aplicant i que consisteixen en fer unes obertures aprofitant les franges antiincendis. Ara estem fent un projecte amb ells de seguiment d'aquestes mesures: hem de valorar si aquestes obertures estan ben fetes i repercuteixen positivament en la biodiversitat. Per saber-ho fem un seguiment del mussol comú i de l'òliba, que són els més vulnerables, i també d'aus estivals, que fan servir aquests espais oberts per alimentar-se. El Consorci de Llaberia ja va fer la gestió i ara nosaltres farem la valoració de si ha tingut la repercussió esperada o no.

En general, quin és l'estat de conservació d'aquests rapinyaires nocturns i quins són els principals problemes que els afecten?

El duc en general està bé. És força adaptable, i si hi ha disponibilitat d'aliment, no té problemes. A Montsant potser abans n'hi havia més, però a les

planes de Lleida i en zones obertes del Camp de Tarragona les poblacions estan bé. Ens imaginem el duc a les cingleres, que és el que tenim a Montsant, però si no n'hi ha, també pot nidificar a terra. El que el condiciona és la manca d'espais oberts, que implica manca de cacera, sobretot de conills. Si a Montsant disminueixen, marxarà cap a les planes de Lleida, per exemple.

En canvi, les poblacions de mussol comú i d'òliba estan disminuint, però no només aquí, sinó a tot arreu. Aquest any han entrat al catàleg com a espècies vulnerables a Catalunya, per pèrdua d'hàbitats i ús de raticides. A l'òliba l'afecta molt el fet que els campanars dels pobles es tapiïn, o que quan els masos s'abandonen i cauen ja no tenen on nidificar.

En definitiva, els principals problemes són la pèrdua d'hàbitats i també l'ús d'insecticides i raticides, ja que això elimina els insectes i micromamífers i llavors les aus o bé no poden alimentar-se o bé mengen ratolins emmetzinats i moren en qualsevol cas. D'altres problemes són la sequera i l'augment de temperatura, els atropellaments, electrocucions i ofegaments en basses de les quals no saben sortir.

D'altra banda, ni que sigui de manera indirecta, també és important no eliminar totes les herbes dels camps. Només que es deixi créixer l'herba dels marges dels camins ja hi ha una gran quantitat d'insectes que permet sustentar els animals més petits i de retruc els més grans, els que estan a dalt de la cadena tròfica, com les aus. Són petits canvis que tenen conseqüències grans per la biodiversitat, i això és fàcilment aplicable a tot arreu.

L'associació Taxus està molt vinculada al territori, oi?

El nostre àmbit d'actuació és el Priorat i les muntanyes de Prades i Poblet, ja que tota aquesta zona que va de la Serra de Llaberia, passant per la serra de Montsant fins a Prades és un corredor biològic, és a dir un lloc on és manté la connectivitat i això permet que diferents espècies animals es puguin moure lliurement. Fem col·laboracions amb el Parc Natural de la Serra de Montsant, amb el Consorci de la Serra de Llaberia i amb el Paratge Natural d'Interès Nacional de Poblet.

Gran part dels nostres resultats estan basats en les dades i informacions que ens fan arribar els voluntaris, molts d'ells de la comarca, que un dia van venir a un cens o a un anellament i es van "enganxar". Ara voldríem potenciar la participació dels pagesos i pageses, ja que ells estan contínuament al camp, i observen moltes coses de manera natural. També fem tasques de sensibilització social i educació ambiental, com aquest projecte "Para l'orella" o els anellaments que fem a Cabacés, per donar a conèixer la importància de mantenir el nostre entorn i posar en valor els coneixements que tenim entre tots.

La nostra intenció és col·laborar, afavorir i facilitar el contacte amb qualsevol tipus de persona amb interès i curiositat per la natura i la seva conservació.

Olga Vila Amill, biòloga

Voleu saber més de l'associació Taxus?

Us voleu posar en contacte amb ells?

Voleu ser voluntaris?

Associació Taxus. Conservació i custòdia del territori

Web: <https://associaciotaxus.cat>

Correu electrònic : info@associaciotaxus.cat

Voleu sortir al camp?

Voleu saber-ne més d'ocells? Aquí teniu material útil:

Guia de camp: "Ocells de Catalunya, País Valencià i Balears". Editorial Lynx

Prismàtics: 10X42

Llibre: "La saviesa dels mussols" de Jennifer Ackerman, Editorial Cossetània

Vídeos: El hombre y la tierra: Capítulo 78 - Rapaces nocturnas ibéricas | RTVE <https://www.youtube.com/watch?v=z4C23PYjLLY>

ICO: Institut Català d'Ornitologia <https://ornitologia.org/ca/>

Web d'actualitat naturalista: OxigeNATS <https://oxigenats.cat/>



- 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 • telar@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

Morerenques del món



Sanda Nicoleta Cuth, Una nova cara a la plaça de Scala Dei

Des de l'estiu del 2024, a la plaça de Scala Dei, hi ha una nova cara. Es quan la Sanda agafa el relleu de la Mònica per portar les regnes de la Llesqueria. Amb un somriure serveix el cafè, prepara entrepans i dinars.

Avui us la volem presentar. Abans però, us volíem explicar alguna cosa sobre el seu país natal, Romania.

És un país on trobem **mar i muntanya** –el pic més alt és el Moldoveanu (2.544 metres)– i té uns 225 km de costa al Mar negre. Però sobretot, és un país de boscos: ocupen gairebé un 30% del seu territori. I per tant compta amb una de **les faunes més riques d'Europa**, amb llops, ossos (hi viuen uns 8.000 exemplars), daines, linxs i cabres de muntanya.





El país té uns 20 milions d'habitants, la seva capital és Bucarest. Des de l'1 de gener del 2007, forma part de la Unió Europea, però encara tenen la seva pròpia moneda: el leu romanès. El romanès, la llengua oficial del país, és una llengua romànica, és a dir que té les mateixes arrels que el català. De fet el romanès té moltes paraules que s'assemblen al català, per exemple "cap" i "nas" o "foc", que són exactament iguals.

La Sanda va néixer a la província de Maramures, al nord de Romania, més concretament a Sighetu Marmatiei, una ciutat d'uns 38.000 habitants, tocant a la frontera amb Ucraïna. Fins als 22 anys, va viure a Romania, on després del batxillerat va estudiar per ser mestra, una feina que li agradava molt. Es va casar i va néixer el seu fill Alex. Per guanyar els diners necessaris per comprar una casa per la família, junt amb el seu marit, va marxar a Espanya per treballar. El pla era trobar una feina ben pagada, treballar molt durant uns mesos i tornar a Romania. Es van instal·lar a Reus, però malgrat les ganes de treballar, ella no va trobar feina. Llavors els mesos es van fer anys. El seu fill s'havia quedat amb els avis a Romania, i no va ser fins que el petit tenia 4 anys que van decidir portar-lo a Catalunya. "Trojava molt a faltar el meu fill", comenta Sanda. Un dia li van oferir una feina per cuidar una nena de més o menys l'edat de l'Àlex. Des del primer dia, es posava molt trista, pensant que el que volia era estar amb el seu fill en lloc de cuidar un altre nen. Ja no podia continuar.

Ara fa ja 23 anys que viu a Catalunya. I de feina, al final en va trobar: de neteja, en una fàbrica, en diferents hotels, en restaurants, cuidant gent

gran, treballant de manicura. I finalment, portant el seu propi restaurant. Els primers 18 anys va viure a Reus, després de separar-se, va arribar al Priorat. Primer a Marçà, seguit de Falset i finalment es va instal·lar a Scala Dei. “M’agrada molt la tranquil·litat aquí al poble”, diu. Una de les raons per estar tant a gust a Scala Dei. I també li agrada molt la muntanya: els seus avis tenien una caseta al bosc on ella va passar molts estius quan era petita, el seu somni és viure en una casa com la dels avis.

Quan compara Catalunya amb Romania, troba que hi ha moltes coses semblants: el menjar, el caràcter obert, el fet de fer la migdiada. Una de les coses que li sembla que és diferent és que aquí hi ha alguns joves que no volen treballar, que només pensen en festes i que hi ha molta droga.

Naturalment, hi ha coses que troba a faltar, com ara els costums típics, per exemple la manera de celebrar la Pasqua. A Romania són 3 dies de festa, el primer de caràcter religiós, el segon amb la família, amb menjar típic i el tercer amb els amics. Un d’aquests menjars típics és un pa tradicional anomenat “Pasca”.

També troba a faltar els amics i la família –molts d’ells també havien marxat de Romania–, una de les seves germanes, per exemple, viu a França.

Els que ja heu provat el postre típic que la Sanda prepara, el Papanasi, sabeu que els dolços són la seva especialitat. I si encara no l’heu provat, us el recomanem!

Susanne Schmelzer



Festa Major

La Morera de Montsant

Divendres 5 de setembre

20:30h Pregó d'inici de la Festa Major i traca

21:00h Correfoc amb GODRAC

23:30h Ball de Nit amb el GRUP LOREN al Local Social

02:00h DJ amb FDJ'S

Dissabte 6 de setembre

11:00h Inflables i activitats infantils a la Pista

18:00h Concurs de Jocs Tradicionals a la Pista

19:30h Assaig popular de la colla BRIVALLS DE CORNUDELLA

21:30h Llonganissada popular al Local Social

24:00h Concert amb D-COVERS

02:30h DJ amb HAPPY BEATS

Diumenge 7 de setembre

09:00h Matinades i cercavila amb A3SONS

12:00h Vermut musical amb FITO LURI al Local Social

18:00h *Veus que no veus* amb la Cia. Pepa Plana
FESTIVAL TERRER al Local Social

Dilluns 8 de setembre

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

13:00h Ball de Vermut amb DUET ELEGANCE al Local Social

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

2025

Scala Dei

Divendres 19 de setembre

19:00h Traca d'inici de Festa Major

19:10h Concert d'en YURI MESTRES al Local Social

21:00h Sopar popular al Local Social (cadascú es porta el menjar)

22:00h Karaoke

Dissabte 20 de setembre

10:00h Esmorzar popular a la Plaça

12:00h Notes a peu de Montsant a la Cartoixa

17:00h Jocs infantils i Tirada de bitlles

18:00h Concurs de pastissos i berenar

19:00h Ball de disfresses al Local Social

22:00h Sopar popular: fideuà. Amb reserva prèvia (tel. 646652150)

24:00h Concert

Diumenge 21 de setembre

10:00h Excursió popular a la Pietat

12:30h Vermut musical amb ROCK'O'CLOCK

Dimecres 24 de setembre

10:00h Cercavila pels carrers del poble amb A3SONS

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

13:00h Ball de vermut amb DUO DANCE al Local Social

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

MARTRA VISIONS

ÒPTICA

Carrer de Sant Llorenç, 8 A
43201 Reus
Tel.: 977 34 28 58



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

PERRUQUERIA i ESTÈTICA
HOME-DONA

C/ Església, 11
Tel. 609 578 467 - 977 821 423
elisabet.josa@gmail.com
43360 Cornudella de Montsant
www.lapeludelaeli.net

Entrevista a la nostra àvia, l'Amàlia Cosialls Sala



Àvia, on vivies de petita?

De petita vivia al Carrer Marquès del Duero, una avinguda bastant ample de Barcelona que va des d'allà on es va fer l'exposició Universal del 1929, on es feien les fires i encara se'n fan, i que arribava fins al moll.

Com et comunicaves amb les teves amigues sense internet?

Abans ens comunicàvem amb cartes, escrivint a mà. Hi havia algun telèfon però no et deixaven trucar. I com que no hi havia bolígraf, escrivíem amb "la plumilla" i amb el tinter de tinta. Sobretot escrivia cartes als meus tios de Terrassa. Abans els podíem visitar només dos cops a l'any, llavors, si volies mantenir el contacte havies d'escrivure cartes. Abans s'escrivia moltíssim a mà.

Tampoc hi havia bústies a les cases, el carter anava a cada casa a donar-te les cartes a la mà. Abans totes les feines les feien persones. Igual que l'escombriaire que també passava casa per casa a buscar la brossa, no hi havia bosses de brossa, teníem cabassos i els buidàvem al cabàs gran de l'escombriaire quan venia a casa teva.

Quins altres oficis hi havia abans que ara ja no hi són?

Sí, ui, molts... per exemple:

El Sereno que és el que portava les claus de les porteries del carrer que li tocava i si et deixaves la clau, picaves de mans i venia el Sereno a obrir-te la porta de l'escala.

El Vigilant que vigilava els carrers.

A totes les cruïlles de carrers hi havia el Guàrdia Urbano perquè no hi havia semàfors i vigilava el trànsit i aixecava la mà per avisar quan els cotxes havien de parar.

Hi havia molts oficis com els aprenents, de forner, de fuster, de pintor...

També els carboners que venien el carbó, o el que venia el gel perquè no hi havia neveres.

De què has treballat?

Primer vaig treballar amb el meu pare ajudant-lo al seu forn venent pa. Després en una xarcuteria que era una botiga on es venien embotits procedents del porc (xoriço, botifarra negra, blanca, pernil dolç i salat... també licors, formatge, mantega...). Aquesta botiga estava al carrer Berga de Barcelona, a Gràcia. Després ja vaig treballar fent de cuinera a la botiga "Xarcuteria i menjars preparats Alia" que vaig obrir a l'avinguda Verge de Montserrat. Primer vaig començar fent truites, pollastre de diferents maneres que no fos a l'ast perquè hi havia una polleria a prop i no volia fer la competència. Després vaig seguir fent croquetes, canelons, i cada cop més plats fins que en vaig tenir una gran varietat.

Després, vaig treballar a l'Hostal Restaurant Balcó del Priorat, a la Morera de Montsant. Quan el Josep Miró era l'alcalde es va treure la licitació del restaurant que era nou i em vaig presentar amb la meua filla gran. Ens van triar per començar el negoci i la veritat és que era una il·lusió perquè sempre havia somiat de tenir un restaurant. Així que vaig treballar de cuinera fins que em vaig jubilar i aquí m'he quedat a viure, a la Morera.

Quines mascotes has tingut?

Ui moltes, moltes.

De joveneta vaig tenir gatets, un gos, un be, que semblava un gos perquè es comportava igual, una moneta que me la van portar de La Guinea, i he seguit amb uns quants gossos, molts d'ells que he anat recollint perduts.

L'última va ser la Greta, que la van trobar el Biel i la Fina i me la vaig quedar. Al final quan ja no vaig poder tenir-la perquè em vaig fer gran i el meu marit es va posar malalt, se la van quedar el Biel i la Fina. Va estar bé perquè ella va ser molt feliç, i jo la seguia veient. També he tingut ocells, un peixet que era de l'escola dels meus fills i hèmsters... que els meus fills volien.

L'animal que recordo molt especialment era la moneta, perquè era un animal molt curiós i simpàtic, i feia molta gràcia, m'ha deixat moltes anècdotes. Com per exemple quan la vestíem amb els vestits de la Nancy i ella orgullosa caminava amb les dues potes del darrere com si fos una artista...

Com era la teua escola? I encara existeix aquesta escola?

La recordo amb molt d'afecte. Una escola de monges, el Sagrat Cor de Maria. Abans només hi anaven nenes a aquesta escola.

A l'escola no teníem tants llibres com ara, teníem una llibreta, els llapis i la goma. Els llapis de colors eren de la marca Alpino, que encara existeix.

Sí, encara continua sent escola, ara no sé com es diu.

Com et vesties?

A l'escola de monges anàvem amb uniforme que era un vestit amb "peto" i faldilla prisada blau marí, la brusa blanca, i un jersei blau marí.

I quan no anava a l'escola anava amb vestits llargs fins al turmell, no es portaven les faldilles curtes. Jo no vaig portar cap faldilla curta fins que no em vaig casar. I el primer pantaló el vaig portar al viatge de nuvis perquè anàvem amb la vespa i així viatjava més còmoda. No hi havia pantalons per a les noies, pels nois sí que hi havia pantaló. Jo veia els nens que a l'hivern i tot anaven amb pantalons curts.

Quines aficions tenies i quines tens ara?

De molt petita sempre havia volgut tocar el piano. També deia que volia ser "triple" que per a mi volia dir cantant d'òpera. En aquell temps només es podia escoltar la ràdio, no hi havia televisió. I quan sentia cantar "Madama Butterfly" a la ràdio, se'm posava la pell de gallina. Jo deia que tenia fred, no sabia que el què em passava era que m'emocionava i d'això es diu que "se't posa la pell de gallina". M'hagués agradat saber tocar el piano, però això no ho vaig poder aprendre.

I després de joveneta, no sortia amb les amigues, ni res, no em deixaven sortir. Però quan arribava el diumenge a la tarda que era el dia de festa, la meva afició era brodar, fer ganxet, mitja... i cuinar. Feia tots els plats dels àpats, primer, segon i postres i m'ho passava genial.

I ara la meva gran afició sobretot és llegir i segueixo cuinant, m'agrada molt cuinar per als que m'estimo les coses que sé que els agraden, sobretot si és per les meves netes.

Com és que vius a La Morera?

Visc a la Morera per casualitat, perquè la vaig conèixer per la meva amiga de joveneta, la Pilar Agudè i el seu marit Lluís Pla que van comprar una casa a la Morera, i va ser per ells que vaig anar-hi la primera vegada, ells em van convidar a una festa major. Seria l'any 1979 que vaig venir, embarassada de la meva filla petita. Tot i que a l'inici vaig pensar que estava molt lluny i que no hi tornaria, al final no se sap mai com anirà la vida i aquí segueixo.

El que em va agradar més d'aquella vegada va ser la germanor que es veia entre la gent del poble. Llavors, el Lluís Pla em va avisar que es venia la casa que tinc ara, que estava en runes i la vam reconstruir.

I segueixo aquí perquè m'agrada la germanor que encara hi ha, perquè tots ens coneixem i ens ajudem encara que no ens veiem cada dia. La mateixa

germanor que vaig veure el primer dia que vaig arribar a la Morera. A més a més, el meu marit és aquí i seguirà essent-hi.

En definitiva, m'estimo la Morera. I dono gràcies per l'acollida que hi tinc i que sempre hi he tingut.

Amb quina moneda pagaves?

Amb les pessetes i els rals. 1 pesseta eren 4 rals. I de màquines de pesar com les d'ara que et diuen quant pesa i quant val el què peses, no n'hi havia, tot ho havies de calcular de cap, no hi havia màquines que calculessin.

Quines altres coses no tenies de petita?

Doncs per exemple no existia la dutxa, a l'hivern ens rentàvem a la cuina amb una galleda gran i a l'estiu al safareig perquè estava a la galeria que era descoberta i a l'hivern hi feia fred.

Tampoc hi havia paper de vàter, ens eixugàvem amb trossets de paper de diari que els tallàvem i els posàvem en un ganxo.

Tampoc hi havia cuines elèctriques, ni de gas, ni res del què coneixeu ara per cuinar. Per ocasions especials s'encenia una cuina de ferro, crec que li deien cuina econòmica, però devia ser molt car de fer-la funcionar perquè funcionava igual que les de cada dia, però amb més quantitat de teies i carbó. Us ho explico: pels dies normals s'encenia un fogonet petit que posaves damunt de les rajoles (com si fos el marbre d'ara), posaves unes teies i la "carbonilla" (trossets de carbó petits) i llavors amb un ventall de vímet havies d'atiar el foc en una finestra petitona, quan estava encès posaves el carbó, i quan s'encenia posaves ja damunt l'olla per cuinar. Abans es cuinaven moltes sopes. Havies d'anar amb compte perquè si et despistaves i se



t'apagava el foc havies de treure el carbó i tornar a començar. Tenim tants avenços bons ara, que ja no ens recordem de com anava lo antic.

Tampoc hi havia neveres, i a la galeria que és on teníem el safareig, teníem un armariet que es tapava amb una porta i tela mosquitera i li dèiem "la fresquera". Tot i que s'anava a comprar cada dia allò que necessitaves per aquell dia, si et sobrava alguna cosa de menjar la guardaves allí per l'endemà.

Quin va ser el moment més difícil de la teva vida?

N'he tingut tants, que no sé quin dir-vos...

És molt difícil eh, aquesta pregunta...

Recordant una mica potser us parlaria dels inicis dels projectes importants de la meua vida.

Com per exemple, la meua arribada a la Morera, quan vaig decidir posar-me davant del projecte de l'hostal sense que em coneguéss gairebé ningú.

Era difícil començar de nou i que tot sortís com jo volia, que sortís bé.

I si penso en Barcelona, seria muntar una botiga per vendre menjar fet. Per un costat tenia molta il·lusió i moltes ganes, però per l'altra una mica de por perquè em deien que no es vendria el menjar preparat i que potser fracassaria, però sempre he pensat que de tot s'aprèn i sempre m'he decidit a provar-ho.

Moltes gràcies àvia per totes les coses que ens has explicat.

Berta, Laia i Abril



TOT A 100 I MÉS

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



AGROBOTIGA

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

LA CONFRERIA

VISITES GUIADES I TAST DE VINS

El camp de la vila, 11 - Tel 977 82 10 31

43360 - CORNUDELLA DE MONTSANT

Entrevista a l'Aida i a la Marina

El retorn dels ramats a Montsant

Vivim al peu de Montsant, un espai natural on, durant milers d'anys, la ramaderia ha estat un dels pilars de l'economia local. Amb un ramat de cabres, els pagesos podien estar segurs de tenir carn i llet, una font de proteïna molt important per una alimentació sana.

Aquest passat, i la importància de les cabres a Montsant i al nostre terme municipal, ha deixat empremta al paisatge: topònims com el barranc de les Cabres a prop de Scala Dei, el barranc del Pep de les Cabres a Montsant i els espais anomenats la Devesa –els tradicionals terrenys comunals destinats a la pastura– són testimonis d'un passat en el que la ramaderia formava part de la vida quotidiana.

Des de fa anys, el Parc Natural de la Serra de Montsant aposta per fomentar l'activitat de la pastura. Per això, l'any 2021, va organitzar, conjuntament amb l'entitat Carrutxa, una exposició i un cicle de xerrades amb el títol "Pastors a Montsant. La feina que no es pot deixar". Destacava l'ofici dels pastors i la contribució de la pastura al desenvolupament sostenible del territori. Això ens mostra que la ramaderia és una eina de gestió de la muntanya, ja que manté els ecosistemes oberts, i al mateix temps contribueix a la prevenció d'incendis.

Un nou projecte de pastura als termes de la Morera i de Poboleda

Ara fa gairebé un any, tornem a tenir un ramat de cabres i d'ovelles al municipi, gràcies a dues noies que, amb molt d'entusiasme per la ramaderia, van decidir començar un projecte de pastura. Abans però, havien de trobar terrenys on poder pasturar els seus animals. Gràcies a la col·laboració del Parc Natural, dels ajuntaments de la Morera de Montsant i Poboleda i



del Banc de Terres del Consell Comarcal van poder firmar contractes amb els propietaris dels terrenys on porten el seu ramat.



Aida a l'esquerra, amb el cabrit i Marina a la dreta.

Les pastores es presenten

Aida Martínez Fuentes, pastora i formatgera. Des de fa uns anys, viu a Poboleda i es dedica a l'agricultura, però les ovelles i les cabres són la seva gran passió. Al maig del 2023, comença amb un petit ramat de 8 ovelles a Poboleda, dedicat bàsicament a autoconsum de formatge i carn. Fa curssets per aprendre tot sobre el món dels formatges, i la seva elaboració.

Marina Garzón Muntané, pastora. Formada a l'Escola de Pastors de Catalunya, al Pirineu. Acumula set anys d'experiència. Ha treballat al Pirineu, en diferents granges amb ramats mixtos dedicats a la producció de carn.

Fa uns quatre anys, les dues es van conèixer a través de la feina, quan l'Aida contacta amb la Marina per demanar-li ajuda i consells per esquirar les ovelles. Van decidir ajuntar els seus dos ramats per començar un nou projecte de ramaderia i li donen el nom de "La Brama". Van començar l'agost del 2024, quan la Marina va portar el seu ramat de Falset i el va ajuntar amb el de l'Aida a Poboleda.

Un dia a la vida de les pastores

La vida de pastora dels llibres infantils i de les imatges idealitzades que trobem en quadres, pel·lícules i llibres té poc a veure amb la realitat. Un dia típic de l'Aida i de la Marina és ben dur: comença a primera hora del matí, quan pugen al corral on els animals han passat la nit, vigilats pel seu gos de guarda. Llavors treuen les cabres i les ovelles a pasturar, entre cinc i sis hores cada dia. Quan tornen al corral, toquen les feines de neteja, manteniment, cura dels animals i, si tenen petits, s'ha de vigilar que els petits alletin bé i que mares i fills es relacionin correctament. Finalment, posen aigua i menjar abans de tornar a tancar el ramat al corral amb el gos de guarda.



Die kleine Schaeferin. Johann Baptist Hofner

Segons l'època de l'any, pasturen en espais diferents: es mouen entre La Morera, Scala Dei i Poboleda. A cada terreny de pastura els animals tenen el seu corral corresponent, amb abeuradors i menjadores. A més de les plantes que menges durant la pastura, s'alimenten de palla i gra quan estan dins del corral. Aquests corrals no són edificis tancats, però hi ha espais coberts on els animals troben aixopluc a l'hivern i ombra a l'estiu. Les pastures sempre es fan dins de zones amb contractes de drets de pastura.

El ramat i els gossos

El ramat que porten a pasturar ara mateix compta amb 46 animals: 28 ovelles i 18 cabres. Un ramat petit amb poca producció; per tant, es necessita paciència, sobre tot per fer formatge. Primer, ha de passar el temps per deixar que els animals tinguin petits abans de poder aprofitar la seva llet. El pla és d'ampliar el ramat de cara a l'any vinent i poder començar amb la producció de formatges.

A part de les ovelles i les cabres, un altre animal imprescindible per poder pasturar és el gos. Un ramat sempre va acompanyat de dos tipus de gos-



Gos pastor

sos. Durant el dia qui fa més feina és el gos pastor. Aquest vigila que no marxi cap animal i sempre estar amb el pastor.

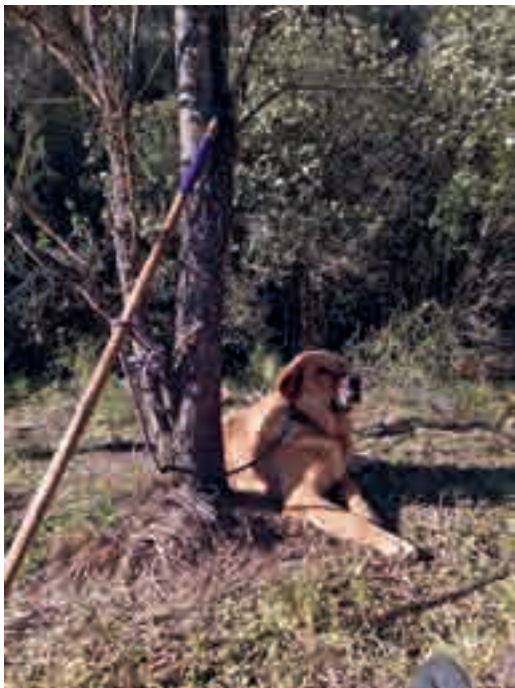
La feina del gos de guarda és estar sempre amb el ramat, fins i tot a la nit. Els gossos de guarda tenen la tasca de defensar el ramat. És per aquest motiu que hem de vigilar el nostre comportament quan ens trobem amb un gos de guarda d'un ramat. Els cartells que es posen prop dels llocs de pastura, ens avisen del comportament correcte.



Aquí teniu les indicacions:

- Manteniu-vos a una distància de 50 m del ramat
- No correu
- Si aneu amb gos, porteu-lo lligat
- No toqueu ni doneu menjar al gos de protecció

- Si aneu amb bicicleta, baixeu-ne i continueu a peu
- Un cop lluny del ramat, continueu ignorant el gos per evitar que us segueixi



Gos de guarda

Balanç del primer any

Han passat quasi 12 mesos des de que van començar el projecte “La Brama”, un bon moment per fer un primer balanç. Destaquen que estan molt contents amb els espais que els han ofert per fer la pastura i agraïdes als propietaris.

Encara tenen un llarg camí davant seu abans de poder viure de la feina de pastors, però tant l’Aida com la Marina són bastant optimistes, i tenen previst ampliar el seu ramat.

L’obstacle més gran amb que s’han trobat és la falta de recursos econòmics, sobretot en aquesta primera fase quan encara no hi ha

ingressos. De moment no han pogut accedir a cap subvenció i, per sobreviure, han de combinar la pastura amb altres feines (agricultura / treballar en un bar...). “La pastura són moltes hores sense sou”, explica l’Aida – però tan ella com la Marina tenen clar que volen seguir una vida que els permet passar moltes hores a l’aire lliure, envoltades de natura i acompanyades dels seus animals.

Un agraïment final

Les dues pastores estan molt agraïdes per la rebuda amable i positiva de part dels veïns dels tres pobles implicats (La Morera, Scala Dei i Poboleda) i pel suport dels Ajuntaments i del Parc Natural –amb un agraïment especial a la Mireia Vilamala del Banc de Terres del Consell Comarcal– sense el seu suport incansable, el projecte “La Brama” no hauria pogut fer-se realitat.

Susanne Schmelzer



Tots els nostres vins són de producció ecològica, elaborats amb raïm de collita pròpia, de les varietats garnatxa, garnatxa blanca, carinyena, cabernet sauvignon i Shiraz.

www.maiusviticultors.com



PINTORES NAVARRO

Av. Principat d'Andorra 11, baixos 8 43002

info@pintoresnavarro.com

www.pintoresnavarro.com

638 738 698

Pressupost sense compromís



[_pintoresnavarro_](https://www.instagram.com/_pintoresnavarro_)



Pares i mares que parlen dels fills

Martí Navarro Garcia

7 de juny del 2025, Tarragona

Nom del pare: MARC

Nom de la mare: MARTA

Germà: MARC

Quina relació teniu amb La Morera – Scala Dei?

La nostra relació amb la Morera ve dels meus pares, els Navarro. Tenien uns amics que els van portar a dinar al poble, a la plaça de l'ajuntament. En conèixer el poble i l'encant dels seus carrers en van quedar enamorats. Al poc temps els van oferir l'oportunitat de comprar una casa i no s'ho van pensar, tot va ser molt ràpid, però era el lloc ideal per desconnectar i on volien que creixessin els seus fills.

Jo, el pare tinc molts bons records de la meva infància i adolescència a la Morera, amb la meva colla corrent i jugant pels carrers del poble, on el temps s'aturava i no hi havia hora de tornar a casa.

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

No ens ha sigut gens fàcil aquesta decisió, el que teníem molt clar es que volíem que comences amb la "M", com diu la gent que ens envolta som la família de les M. Martí era una de les propostes entre d'altres. El seu germà va començar a sentir-nos parlar del tema i ja l'anomenava per aquest nom, a poc a poc va anar prenent força i ens vam acabar de decidir.

Podeu descriure com és en tres paraules?

Observador, tranquil i tendre.

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

És una de les primeres coses que en qüestionem quan veiem un nadó; nosaltres com a pares al principi li veiem trets del seu germà, més endavant a la mare de petita, però a mesura que passen els dies el veiem únic, sense semblances;

amb els seus trets i amb el seu caràcter que fa a cadascun especial.

Com us agradaria que fos de gran?

Volem que sigui lliure, que faci les coses des de l'estimació i sobretot les que li agradin. Nosaltres no el volem condicionar amb aquesta decisió, l'educarem en valors i en confiança.

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

Des de que va néixer el nostre fill Marc, la Morera ha sigut el nostre refugi de calma, on creiem que el temps s'atura, el soroll de la ciutat s'escampa i on realment podem ensenyar als nostres fills que amb coses simples es pot ser molt feliç. El poble ofereix el que ara molts nens i nenes ja no tenen: córrer pels carrers sense perill, crear petits vincles, observar la natura, valorar el silenci, caminar sense presa... infinitat de coses que en una ciutat són impensables.

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

La Morera és un poble petit però ple de vida, amb els infants corrent pels seus carrers. Des d'abans de ser pares teníem clar que volíem que els nostres fills creixessin al poble i poguessin tenir els mateixos records que tinc jo de la meua infància. Tenim piscina, casal d'estiu, activitats per als infants, festes, bona connexió amb les escoles...

El més important és que hi ha molta canalla i això ho diu tot. Nosaltres no hi vivim tot l'any, però procurem pujar sempre que podem. Com seguríssim que pensen molts més veïns del poble amb infants, creiem que la Morera és un bon refugi per a ells.



www.glassmont.cat



Ctra de la Moreia, s/nº km 1 - Camudella de Montsoní
Tel: 626 300 231 - 609623200

Distribuïdor d'ampolles de vidre



Ctra de la Moreia, s/nº km 1 - Camudella de Montsoní Tel.977823304



Transport - Venda de Material per a la construcció

www.transmot.cat



ADF La Morera de Montsant

Aquest any, l'ADF La Morera de Montsant celebrem la Festa Major amb més força que mai. I no només per les ganes de festa i retrobament, sinó també per una gran novetat que volem compartir amb tots vosaltres.

Com molts sabeu des de l'ADF La Morera de Montsant no només ens passegem amb el cotxe groc pel terme, sinó que duem a terme infinitat de tasques, algunes d'elles:

La prevenció d'incendis: fer el manteniment de les franges dels camins forestals per evitar la progressió del foc i facilitar el pas de vehicles d'emergència. Aquest any hem invertit més de 15.000 € en fer les franges dels camins municipals, els principals són el camí de Montalts, i a finals d'any està previst l'obertura de la franja d'un tram del camí dels horts fins a Sant Blai.

Suport en fenòmens meteorològics: quan hi ha ventades, nevades o aiguats també donem suport, aquest any conjuntament amb altres ADF's d'arreu de Catalunya vam baixar a donar suport en restablir la normalitat a la zona de Picanya, al País Valencià. Aquesta ajuda va ser possible gràcies a les donacions que vàreu fer alguns de vosaltres, per adquirir material específic per aquestes tasques.



Foto cedida: Vehicles de diferents ADF's de Catalunya ajudant després de la DANA a Picanya, País Valencià (Novembre 2024)



Foto cedida: Tasques de suport en l'extinció del foc forestal de Cabassers (Setembre 2024)

Extinció d'incendis forestals: l'estiu passat vam viure de prop dos incendis forestals, el de la Figuera i el de Cabassers, dos incendis amb molt potencial i virulència per cremar. En els quals hi vam treballar des dels inicis donant suport a bombers. També vam donar suport en 12 incendis més, de menys potencial, per la zona.

Totes aquestes tasques a partir d'enguany seran molt més eficients gràcies al nou material que hem pogut adquirir a través d'una subvenció del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, des del qual aposten per aquest model i el potencien.

Us presentem el nostre nou equip:

- Una pickup Ford Ranger equipada amb eines manuals, motoserres, un dipòsit d'aigua de 750 litres i una motobomba, àgil i eficient per arribar als punts més complicats del nostre territori.
- Una "cuba" de 3000 litres d'aigua, que ens permet reforçar les actuacions en incendis forestals i en tasques de prevenció com omplir els punts d'aigua, aportar aigua al ramat i als abeuradors de fauna, entre altres.

Aquest nou material és un pas endavant per a la nostra ADF, ja que ens dona més autonomia, rapidesa i seguretat en cada intervenció. I és gràcies a l'esforç col·lectiu, la confiança del poble i el suport d'institucions i entitats que això ha estat possible. I és per això, que amb les noves adquisicions i la tasca que duem a terme us animem a formar part d'aquest col·lectiu, tant per les tasques de prevenció com per les d'extinció, ja que el dia que es cremi el terme ja serà massa tard per protegir-lo.

Bona Festa Major a tothom!

ADF La Morera de Montsant – Sempre alerta, sempre presents!



Foto cedida: Presentació del nou material (Ford Ranger pickup i motobomba) per Sant Joan 2025

Terrer és una invitació a escoltar el territori amb atenció i celebrar-ne l'ànima. Des de 2017, el festival s'ha construït com un moviment on conflueixen les arts en viu, la mil·lenària cultura del vi i el patrimoni; projectant el Priorat com un lloc d'excel·lència on conviuen tradició i contemporaneïtat. Una mirada que s'enamora del vell i s'exalta amb el nou, com diria Foix. D'aquesta tensió creativa en neix un relat viu que connecta les arrels amb les tendències més trencadores.

30.8
7.12
2025
terror.cat



1. Tórreux europea, *Streptopelia turtur* s. Abellencs, *Merula epianthe* s. Gualferrí, *Sylvia sylvia* s. Ocenica, *Hirundo rustica* s. Mallerenga Blava, *Cyanistes caeruleus* s. Gaig, *Cornus glandulosa* s. T. Trouba, *Anthus campestris* s. Papou, *Upupa epops* s. Caçera Blanca, *Monticola alba* s. 46, *Coxia fumalis*, *Phoenicurus phoenicurus* s. 15, *Esparver Corral*, *Acrida viridis* s. 12, *Mallercenga Carabassos*, *Farus major* s. 13, *Capraigray*, *Lanius excubitor* s. 14, *Tallard*, *Corvus melanoleucus* s. 10, *Bovae rufae*, *Sylvia rubra* s. 16, *Anthus Carabassos*, *Angela serotina*.

Archivi al supporto digitale





Abellerol, *Merops apiaster* Foto cedida. Autor: Màrius Domingo

Després d'uns anys de dura i amarga sequera, enguany la pluja ens ha regalat una primavera fastuosa. I en el paisatge verd, esplendorós i estampat de flors, hem sentit com mai el cant dels ocells. Era doncs, el moment idoni per convidar-vos a tancar els ulls i escoltar. A mirar cap al cel, als arbres, al nostre voltant, i deixar-nos sorprendre pel cant i el vol d'aquests petits éssers alats. Els ocells, els moixons, les aus són responsables de la banda sonora més original que embolcalla el paisatge amb melodies impossibles i ritmes electritzants, amb sons melangiosos de nit i esclats eixordadors a la primera llum del dia.

Gràcies al treball pacient i apassionat de Màrius Domingo, hem confeccionat una tria d'espècies que habiten al Priorat, sense altra pretensió que deixar-nos fascinar per la seva bellesa. Connectar-nos amb la seva vitalitat



Cotxa fumada, *Phoenicurus ochruros* Foto cedida. Autor: Màrius Domingo

i amb l'harmonia subtil que desprenen. I, mentre els escoltem i els observem, entendre una mica millor qui són, què fan i què ens revelen del nostre entorn.

El mateix Màrius Domingo ens ho recorda així: “Per a què serveixen els ocells? Els moixons, o els ocells... com en vulgueu dir, no solament són uns éssers fascinants, preciosos i molt interessants que mouen milers de persones a tot el món a dedicar-se a la seva observació, estudi i, potser, fotografia o il·lustració. També són uns eficaços bioindicadors, és a dir, la presència d'unes determinades espècies i la quantitat d'exemplars de totes les espècies en general ens indica l'estat qualitatiu dels nostres ecosistemes. En paraules més planeres, ens diu si vivim en un paradís natural i tindrem una vida sana i joiosa o estem convertint el nostre entorn en una mena de deixalleria que farà de la nostra vida un cau de malalties i patiments. No oblidem que, malgrat que ens pesi, nosaltres també som animals i necessitem una natura en bon estat per a viure”.



Gaig, *Garrulus glandarius* Foto cedida. Autor: Màrius Domingo

A la Morera de Montsant i als seus voltants, dins el Parc Natural, conviuen ocells d'ambients molt diversos: vinyes esglaonades, fondalades boscoses, alzinars, garrigues, cingleres i antics conreus de secà. És habitual sentir l'abellerol entre camps i marges, veure la puput esquivant els camins de terra o escoltar la mallerenga blava i la carbonera saltant entre ametllers florits i parets de pedra seca. A les faldes de Montsant hi trobem també espècies més esquives i emblemàtiques com el gaig, el tallarol, el capsi-grany, o fins i tot l'àguila cuabarrada planejant silenciosament per damunt dels barrancs.

Espècies com la tórtora, l'abellerol, la mallerenga o l'àguila ens indiquen si els hàbitats són vius, equilibrats, i si la biodiversitat es manté robusta. La seva observació ens permet comprendre millor les dinàmiques naturals i detectar canvis provocats per l'escalfament global, la intensificació agrària o l'abandonament rural. Són una veu fràgil però persistent, que ens alerta i ens reconnecta amb la complexitat i la fragilitat del món viu.



Puput, *Upupa epops* Foto cedida. Autor: Màrius Domingo

Però més enllà del seu valor ecològic, escoltar els ocells és submergir-se en una experiència sensorial i espiritual. El paisatge s'omple de timbres i ritmes canviants, de diàlegs invisibles entre branques i marges. Hi ha un temps per al cant solitari del bitxac i un altre per als cors inabastables de les orenetes en ple vol pels carrerons immortals. Els ocells ens recorden que la natura és un espai en moviment, una partitura viva que es reescriu a cada albada. En aquest flux incessant, la música del món es desplega com un regal efímer, viu i irrepetible.

Escoltar-los és, potser, afinar-nos amb el present.

Blai Rosés
Director del Festival Terror Priorat

*Banda Sonora Original

Joan Miró. Quadern de dibuix. 1906-1909. 14,6 x 21,9 cm.
Col·lecció Fundació Joan Miró, Barcelona





Cornudella

Mirar un arbre que hi veu, parlar a un arbre que hi sent

Un projecte d'oriol vilapuig i Addend

Entre els anys 1906 i 1909 Joan Miró i Ferrà es mou pel territori del Montsant amb un quadern de dibuix en què fixa allò que per ell requereix ser mirat amb atenció; dit d'una altra manera, és l'acte de dibuixar el que convoca l'atenció de Miró, fent possible un vincle més estret amb l'exterior. El quadern actua, així, com un dispositiu que registra els moviments del jove Miró, fent visible les seves atencions, la concentració vers un temps prolongat d'observació, els moviments del seu cos, una posició, un punt de vista; és a dir, una distància davant d'allò que es percep com desbordant i inabastable i que es vol fixar dins d'un límit, un full de paper de 14,6 x 21,6 cm.

Gran part dels dibuixos que Miró realitza i que recull el quadern estan fets sota la presència d'aquesta muntanya sagrada, el Montsant. Els dibuixos recorren els camins sagrats i descriuen temples i ermites que sota la protecció dels arbres relliguen els vincles de la natura amb el territori. Una sort de sacralització del lloc entesa aquí com allò que s'escindeix del món ordinari i que apareix com un excés.

Aquest meravellós document d'un adolescent de tretze anys pacient i persistent, de gestos insegurs i dubitatius però capaç d'obrir ja un espai en el seu fer per acollir aquest excés, pren, cent vint anys després, un reïterat i renovat sentit amb el territori.

Cornudella actua aquí com a centre, un punt de partida, ja que és en aquest lloc on un jove Miró inicia el seu desig per inscriure's en el llenguatge. El seu vincle amb el territori del Montsant no és aquí circumstancial sinó fundacional i determinant en tot el seu treball per venir. El seu pare i el seu avi patern eren nascuts a Cornudella, el jove Miró passava llargues temporades a la casa dels avis paterns, al número 7 del carrer de la Creu.

Ens atensem a aquests primers dibuixos com el que s'atansa a una cartografia, un mapa de gestos que descriuen també tots aquells moviments que els han fet possible. Miró escriu, amb un moviment lent i precís, el nom dels llocs en què s'ha aturat per realitzar els dibuixos: Cornudella, Sant Joan Petit, Sant Joan de Codolar, Albarca, Ulldemolins, Prades, Porrera... El dibuix aquí no és un simple exercici de representació, sinó que respon a una sort d'intensificació amb allò viscut i observat, una forma per adquirir un temps per segellar un contracte sensible amb la natura i les formes de vida que aquesta acull. Els arbres hi són molt presents, estudis d'arbres que nuen la terra amb el cel, arbres percebuts i tractats com a subjectes, éssers connectors i receptors de vida. Els dibuixos de Miró semblen acollir una conversa amb ells, una escolta que ens permet veure'ls més enllà d'una matèria passiva d'extracció productiva.

Sostenir a les mans aquest quadern, mesurar el seu pes, traspassar les seves representacions, retornar a través del nostre cos els moviments que un adolescent va realitzar com a resposta a la seva percepció és el punt de partida d'un projecte que iniciem amb la col·laboració de diverses entitats vinculades al Priorat i a Joan Miró: Addend, l'Institut Escola Corbatera (de Cornudella de Montsant) i la Fundació Joan Miró (de Barcelona).

Prenem, doncs, la mà d'un Joan Miró adolescent com a punt de partida per pensar i construir moviments paral·lels de relació amb el nostre entorn i generar espais que ens permetin no sentir-nos separats d'allò exterior que ens envolta i que també ens constitueix.

oriol vilapuig



herbarium Scala Dei

C/ Rambla la Cortina, 7 · 43379 Scala Dei

Tel. 622 872 358

info@herbariumscaladei.com

www.herbarium-scaladei.com

ALQUIMIA

100% ECO



La Vinoteca d'Escala-Dei

Carrer Mitja Galla: 4

43379 Escaladei

Tarragona - Spain

Tel. +34 609 017 252

info@vinoteca-escaladei.com

www.vinoteca-escaladei.com



RJM

VERTICALS

677 089 356

rjmverticals.cat

Tot tipus de treballs en vertical

PRIORITAT, un projecte de persones, cultura i paisatge

El passat 12 de juliol vam dur a terme al Casal del Masroig, l'assemblea extraordinària de Prioritat per a la renovació de la Junta, amb la finalitat de donar un nou impuls a l'entitat. Prioritat és una associació que agrupa persones, entitats, empreses i institucions que treballem per consensuar i implementar un model de gestió compartida del territori, en què siguem corresponsables de garantir que es pugui viure dignament al Priorat, alhora que preservem valors com l'activitat agrària a petita escala, la diversitat, la proximitat i l'equilibri que configuren el nostre paisatge.

L'associació Prioritat es va constituir el desembre de 2007 amb una finalitat principal: impulsar, coordinar i gestionar les actuacions necessàries per presentar a la **UNESCO, la candidatura de la comarca del Priorat com a paisatge cultural patrimoni de la humanitat**. Durant aquests anys s'ha fet molt bona feina aconseguint la inscripció a la llista indicativa el 2014 (és el primer pas necessari per a passar a la fase de reconeixement), i es va redactar un dossier completíssim. Però l'any 2019 es va veure que la candidatura encara no comptava amb tots els suports necessaris i es va fer una *retirada estratègica*. Això vol dir que, malgrat que tothom va coincidir que els valors del Priorat són singulars, calia enfortir la feina per fer comprendre als estats membres de la UNESCO, que el nostre és un paisatge i una comarca amb valors excepcionals.

Com que no volem deixar de lluitar pel reconeixement que el nostre paisatge té un valor universal excepcional, i que som mereixedors d'un tracte que en garanteixi la preservació, ens hem

proposat revisar la feina feta per tornar a presentar la candidatura.

La categoria de paisatges culturals inclou aquells espais que il·lustren de manera excepcional la interacció entre l'acció humana i la natura al llarg de la història. La inscripció a la Llista del Patrimoni Mundial implicaria, per al Priorat, el reconeixement internacional de la vàlua d'un model agrícola fonamentat en el mosaic agroforestal, que sap harmonitzar la tradició agrària de la Mediterrània encara viva, i la innovació i creativitat amb projecció de futur. Aquest reconeixement suposaria la difusió d'aquests valors i, de retruc, dels productes i serveis que s'hi relacionen. I comportaria efectes dinamitzadors derivats de la difusió més gran i valoració d'un territori i tot el que s'hi relaciona. A més, considerem que l'efecte més important és l'augment de l'autoestima i, per tant, de la voluntat de fer valdre un model territorial que asseguri el manteniment dels valors que aquest paisatge i la seua gestió sostenible poden aportar al conjunt de la societat.

En un moment com l'actual, on ja són moltes les veus que afirmen públicament que cal un canvi en el model de gestió del territori en el nostre país, la proposta que defensem té plena vigència. Segur que heu llegit o escoltat en els mitjans de comunicació, com s'alcen les veus per defensar un model agrícola i forestal basat en el mosaic agroforestal, en el qual, la pagesia, la ramaderia extensiva, les activitats forestals, permetin minimitzar els riscos que els incendis forestals actuals evidencien en els reportatges de les televisions.

Per a nosaltres, la conservació d'aquest model de paisatge implica

veure que tots els elements són importants. Per això defensem un model de comarca socialment viu, on les **PERSONES** puguem desenvolupar les nostres vides amb plena igualtat que a la resta dels territoris del nostre país. I això implica poder residir (**HABITATGE**), viure amb dignitat (**FEINA** i ocupacions dignament retribuïdes), manteniment de les tradicions, festes, del **PATRIMONI CULTURAL** material (com construccions, art) o immaterial (com són les tradicions, l'espiritualitat). Tot això, que ens marca identitàriament, juntament amb una autoorganització i cooperació entre les persones, entitats, empreses i administracions de la comarca, per poder garantir una **GOVERNANÇA PARTICIPATIVA** que sigui model·lica en el segle XXI mitjançant un **SISTEMA DE GESTIÓ** que garanteixi la preservació dels valors a protegir. La seva utilitat es demostrarà, per exemple, si aconseguim no morir d'èxit a causa de la massificació turística, o també si fem que les intervencions a la comarca segueixin unes línies d'acció que evitin danys en el paisatge.

Ahora preservem i adaptem als nous temps l'**AGRICULTURA** que ha fet renéixer la comarca, la **RAMADERIA extensiva** i la **GESTIÓ FORESTAL** com a elements de gestió del territori que ens permetem preservar-lo davant les amenaces que el canvi climàtic ens imposa.

I no podem assolir els objectius si ens oblidem del medi. L'entorn físic, natural, el **PATRIMONI NATURAL** que conforma el nostre paisatge. Un patrimoni preservat a partir de lluites que foren l'origen del Parc Natural de la Serra de Montsant o actualment per l'**AIGUA**, bé escàs i, al damunt, espoliat cap a fora de la comarca.

Les figures de protecció del medi són elements clau per a la seva preservació, per a l'estudi dels ecosistemes i

de les espècies que hi viuen. Per això exigim que es doti al PN de la Serra de Montsant de veritables eines de gestió i de pressupost adequat per fer realitat allò que veiem que passa en altres espais naturals: que la figura de protecció sigui encara més un factor de dinamització econòmica a favor de les persones de la comarca i de preservació dels ecosistemes del Priorat.

També per aquests motius, fem una rotunda aposta per al diàleg en la implantació del nou Parc Natural de les Muntanyes de Prades, Poblet i la Serra la Llena. L'aposta ha de ser per la reivindicació a partir del diàleg i la negociació entre tots els actors (Generalitat, ajuntaments, pagesos, associacions, empreses i cooperatives) per arribar a convertir-lo en una eina útil pel territori. Només així podrem defensar adequadament els interessos de la comarca.

El model del diàleg, del consens comarcal i de la participació de la ciutadania de la comarca l'hem aplicat també en la presentació dels valors que defensem en la candidatura. I en els darrers anys això ho hem fet mitjançant la itinerància de l'exposició **HABITAR**.

Fou precisament a la Morera de Montsant on vàrem començar el periple pels municipis de la comarca. El 7 de setembre de 2021 al voltant de l'exposició, 40 persones van participar en la sessió de treball fent aportacions com les següents:

- Falta de relleu generacional
- Aïllament i dificultat per conèixer les persones novingudes.
- Perill de la massificació del turisme.
- Massa cases buides i dificultat en trobar habitatge.
- Pobles sense escola.

- Percepció d'abandonament institucional.
- Dificultat d'accés als serveis mèdics.
- Gestió municipal complexa.
- Reivindiquem la millora dels serveis bàsics que encara tenim en precari (sanejament, aigua, llum, connectivitat, transport).
- El problema de l'extracció de l'aigua del Siurana.
- Amenaça de grans projectes eòlics/solars i el seu impacte en el paisatge.
- Més polítiques actives per als petits pagesos.
- Manca de feina i oportunitats en el mateix municipi.
- Som una terra amb voluntat de compartir.
- Les problemàtiques també són uns valors per a l'art i la creativitat.
- Valorem la riquesa dels nostres productes, les finques ben cuidades, les construccions de pedra en sec, la bona conservació.
- Gaudim de la xarxa de camins.
- Estima pel propi poble.
- Caldria recuperar el monestir de Bonrepòs.
- Poder viure aquí dignament.

Amb l'exposició HABITAR continuarem la itinerància per poder, poble a poble, parlar amb totes les persones de la comarca que ho vulguin, de tot allò que vivim amb orgull i del que cal millorar. I continuarem fent d'altaveu de tot el que recollim, davant les administracions a qui correspongui treballar per la millora de la qualitat de vida a la nostra comarca.

Creiem en un projecte comú i en la diversitat de visions, però la clau és la cooperació, el treball pel bé comú en el qual cadascú de nosaltres hi pot aportar.

Finalment, cal remarcar que el paisatge cada vegada més és considerat un element que genera riquesa econòmica. És un element que se suma a la resta de motors econòmics del Priorat, que ajuda a diversificar activitats i que ha de permetre que les persones puguin viure dignament a la comarca. Canviar el model turístic per a fer-lo sostenible, adaptar les activitats primàries al canvi climàtic i fer del paisatge un valor econòmic sostenible, poder donar-nos un nou impuls.

Si ho sabem fer, la candidatura Priorat-Montsant-Siurana tirarà endavant per a fer que, a la nostra comarca, sigui possible viure-hi sense anar en contra dels valors que ens han fet com som. Ans al contrari, sempre a favor de les persones, de la preservació del medi, del PAISATGE que tant ens identifica i dels productes de la terra. Tot en el seu conjunt, cada vegada més, ens fa ser una comarca reconeguda en l'àmbit internacional.

Visquem-ho amb molt d'orgull però sense parar de treballar per defensar-ho.

Si vols que ho fem conjuntament, associa't a PRIORITAT i segur que ho aconseguirem.



Àngel Cortadelles i Bacaria
 President, en representació de la Junta de Prior(it)at
<https://prioritat.org/>

**FUSTERIA
RAUL
VIÑES
VERGE**

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



**Fruites, verdura,
vins i flors**

**Plaça de la Vila, 3
Cornudella de Montsant
(+34) 626 233 922**

**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**

subdialectes sinó franges de transició. I és que la gradació entre dos dialectes no es produeix de manera brusca sinó progressiva.

El parlar del Priorat s'inclou precisament en la zona de transició entre els dos blocs dialectals, el català oriental i el català occidental, que de nord a sud passa per l'Alt Urgell, el Solsonès, la Segarra, la Conca de Barberà, el Priorat i algunes localitats del Baix Camp. El Priorat, doncs, és una autèntica cruïlla lingüística on conflueixen trets dels tres subdialectes que envolten la comarca: el lleidatà, el tortosí i el tarragoní.

Si fem una anàlisi per localitats, només a Falset i la Bisbal la pronúncia de les vocals coincideix completament amb el català occidental. En canvi, a Pradell de la Teixeta la pronúncia de les vocals és pròpia del català oriental. Més enllà de la fonètica, algunes localitats del nord-oest de la comarca, sobretot la Bisbal i Margalef (però també Cabacés i Ulldemolins), presenten més solucions pròpies del lleidatà, mentre que els pobles de la part oriental comparteixen més trets amb el tarragoní i, per tant, amb el català oriental.

Malgrat tot, es constata un procés lent però constant d'orientalització, que comporta la substitució de solucions autòctones i genuïnes -la majoria compartides amb el bloc occidental- per formes considerades més prestigioses i modernes -vingudes del bloc oriental. El lèxic és el més propens al canvi, tot i que es conserven amb vitalitat algunes paraules autòctones, i la fonètica és la més resistent. Pel que fa a altres elements, estan en regressió les *formes meua, teua, seua*, les formes verbals en -o com *cantavo* i *cantario*, i les formes verbals com *patixo, patixes*... En canvi, gaudeixen de plena vitalitat en el registre col·loquial els articles *lo/los* o els pronoms *naltros* (o *nantros*) i *valtros*.

Com diu Emili Llamas en la conclusió de la seva tesi *Els parlars del Priorat. Estudi geolingüístic*, del 2018, disponible a Internet: "La parla local és la primera denominació d'origen que singularitza la manera de ser i d'entendre el món de la gent que la utilitza. Dependrà, doncs, dels prioratins, que, de la mateixa manera que han aconseguit retornar el prestigi al seu vi, facin el mateix amb el seu parlar."

Servei Comarcal de Català del Priorat

El Voluntariat per la llengua, una eina de cohesió social

El Voluntariat per la llengua (VxL) és un programa per practicar català a través de la conversa impulsat pel Departament de Política Lingüística i gestionat territorialment pel Consorci per a la Normalització Lingüística (CPNL).

Creat l'any 2003, aquest projecte té com a objectiu principal fomentar l'ús social de la llengua catalana mitjançant la creació de parelles lingüístiques formades per una persona que parla català habitualment (voluntària) i una altra que vol practicar-lo (aprenenta).

El funcionament és senzill i eficaç. El voluntari i l'aprenent es troben presencialment o en línia, per conversar en català, una hora a la setmana durant un mínim de deu setmanes, a l'hora i el dia que acorden els dos participants. No es tracta de fer classes de llengua, sinó de parlar de manera natural sobre temes quotidians. L'objectiu principal és ajudar l'aprenent a guanyar confiança i fluïdesa en un entorn amable.

Aquestes trobades es poden fer de manera presencial o virtual (trobades per mitjà d'Internet, a través de plataformes de videotrucada), la qual cosa amplia l'abast del programa i facilita la participació de persones de tots els punts del territori.

Els participants al programa poden fer-ho com a voluntaris o aprenents. Les persones voluntàries cal que siguin majors de 18 anys, que parlin català amb fluïdesa i vulguin dedicar una part del seu temps a ajudar altres persones a practicar-lo. Per la seva banda, les persones aprenents són

aquelles que volen aprendre o que han estudiat català, però que no tenen ocasió de parlar-lo sovint i volen millorar la seva expressió oral.

A més, el Voluntariat per la llengua no només s'ha d'interpretar com un programa per practicar idiomes, sinó que també és una eina de cohesió social i contribueix a trencar barreres culturals. Per tant, el **VxL** té un component important en la integració de persones nouvingudes.

Diversos pobles del Priorat com Cornudella de Montsant, el Masroig, la Vilella Baixa i Ulldemolins han dinamitzat grups de conversa des del programa **VxL**, una bona proposta per a pobles petits on no es fan cursos presencials. És una manera que les persones nouvingudes puguin practicar la llengua i integrar-se a la vida dels pobles.

Com s'hi pot participar?

Tant si es vol ser aprenent com voluntari, es pot fer la inscripció fàcilment a través del web oficial del programa vxl.cat o posar-se en contacte amb el Servei Comarcal de Català del Priorat a través del correu electrònic priorat@cpnl.cat o del telèfon 977 83 19 83.

El Voluntariat per la llengua, doncs, contribueix a fer del català una llengua que sigui present en tots els àmbits de la societat.

Servei Comarcal de Català del Priorat



LA FEBRÓ, EIX CULTURAL

(Del "Diari d'un monjo imaginari de la Cartoixa de Scala Dei" de Josep-Enric Peris i Vidal)

-2 de setembre 1831. He estat enviat a La Febró amb la intenció cultural sobre "el Mas dels Frares". Sabíem que havien desaparegut uns documents però, fins fa un més no es va tenir notícia que havia sigut durant la Guerra del Francès. Resulta que, avui és la festa titular de la Parròquia (Sant Esteve) i m'he trobat amb els habitants ben abillats que, amb el repic de les campanes, anaven cap a missa. Els he saludat i, amablement m'han contestat i he entrat, amb ells, al temple. El senyor rector, mossèn Joaquim, ja estava assabentat de la meva visita però m'esperava a la tarda i m'ha convidat a estar amb ell i amb mossèn Vicenç, rector d'Arbolí, a dalt al presbiteri.



Acabada la missa, a la plaça han fet danses, han llençat coets i globus. Tots hi han participat.

El mossèn m'ha presentat la Maria, filla del poble, professora de Matemàtiques i Naturals a Reus, noia simpàtica, alegre i culta que em podria acompanyar com assessora i coneixedora dels indrets de la Serra de Prades. Per a mi un honor. Com que és festa, avui m'he allotjat a la rectoria.

-3 de setembre de 1831. De bon matí m'he reunit a la plaça amb la Maria que m'ha acompanyat al Mas dels Frares. La petita comunitat d'allí ens ha atès amablement i hem pogut prendre nota de la poca documentació existent. Valuosa i plena d'informació. La tarda ha estat turística i cultural. La Maria m'ha acompanyat pels avencs càrstics i cingleres de la serra fins arribar a la Cova de la Vila on he pogut admirar les restes de sílex tallades, trencadisses ceràmiques i un llistat de restes esquelètiques d'aus, conills, èquids i, fins i tot, humanes (més aviat, infantils).

Torno a la Cartoixa amb la feina feta (poca) i amb un regust de boca melós de cultura i encant que m'ha lliurat la Maria.

JOSEP-ENRIC, monjo de la Cartoixa de Scala Dei

CASA PORQUERES

EMBOTITS ARTESANS I ECOLÒGICS

ELABORACIÓ PRÒPIA
des de 1963



JOSEFINA PORQUERES BORRÀS

C. ESGLÉSIA, 19 · T. 977 821 083
43360 CORNUDELLA DE MONTSANT

jporqueresfm@gmail.com
www.casaporqueres.cat



Llesqueria - Restaurant

La Plaça

Scala Dei

Plaça del Priolat, 6 · Tel. Mòbil 641 388 237

Gran varietat de plats, llesques i tapes

Local climatitzat

Terrassa acollidora

Us hi esperem!



Restaurant Siurana

C. Major, s/n · 43362 SIURANA

Tel. 977 821 027

www.restaurantsiurana.com

Carpaccio de peus de porc i botifarra negra amb vinagreta

Ingredients:

2 peus de porc
1 botifarra negra ben bona (entre 150 i 200 g)
1 fulla de llorer
1 brot de farigola
sal
pebre en gra
1 grapat de fesols cuits

Per la vinagreta

100 g d'avellanes torrades
1 branqueta de julivert
3 o 4 cullerades de vinagre
6 o 8 cullerades d'oli (el doble que de vinagre)
sal
pebre

Elaboració

Posem a bullir els peus tallats per la meitat amb les herbes, la sal i el pebre fins que siguin tous, però sencers. Els deixem refredar una mica per poder-los desossar. Traiem la pell de la botifarra i la talem a trossets ben petits. Agafem paper film hi posem mig peu i l'omplim amb la botifarra ne-



gra que correspongui. Li tornem a donar la forma i l'emboliquem ben fort. El posem al congelador. Quan s'hagi solidificat el talem ben fi.

Per fer la vinagreta trinxem tots els ingredients fins que quedin ben fins. Els posem en un pot de vidre i afegim el vinagre i l'oli i el tapem. El remenem ben fort.

Presentació

Aboquem una mica de vinagreta al fons del plat. Hi col·loquem a sobre les làmines de carpaccio, escampem uns quants fesols pels costats i hi tirem unes culleradetes de vinagreta pel damunt.

Amàlia Cosials

Falafel

Ingredients:

250 g de cigrons secs
70 g de ceba dolça
2 dents d'all
10 branquetes de julivert (només les fulles)
10 branquetes de coriandre (només les fulles)
5 fulles de menta
1/2 cullereta de comí
1/2 cullereta de curri
1/2 cullereta llevat químic
1/2 cullereta de sal
oli

Preparació:

Posem els cigrons en remull un mínim de 8h.

Posem en una picadora els alls, les fulles de julivert, les fulles de coriandre i la menta i ho piquem. Incorporem els cigrons escorreguts i afegim el comí, el curri, el llevat i la sal. Triturem fins que quedi una pasta i la deixem reposar a la nevera 30min.



Fem boles d'uns 30g i les arrebossem amb farina de cigrons. Les fregim 3-4min en oli ben calent i ja les podem servir. També es poden coure al forn.

Bon profit!

Raul Porqueres
Gastrobar l'Únic

Ardei umpluti (Pebrots farcits amb salsa)

Ingredients (per 6 – 8 persones):

1 kg de carn picada (meitat porc i meitat vedella)
12 pebrots grocs o vermells*
arròs bomba
sofregit de ceba (ceba, sal, pebre negre, herbes al gust, es pot afegir una mica de tomàquet fregit)
col blanca, tallada (opcional)
anet (opcional)
sal i pebre
oli
herbes

*La recepta original es fa amb pebrots grocs, però es pot fer perfectament amb pebrots vermells o verds. Han de ser tots de la mateixa mida, rodonets i no gaire grans.

Ingredients per preparar la salsa:

1 ceba tallada fineta o ratllada
una mica d'oli
sal i pebre
pimentó de la vera
1 cullerada de farina
tomàquet triturat (o fregit)
1 cullerada de sucre
aigua

Elaboració

Barrejarem l'arròs sense cuinar amb la carn. Posarem la sal, el pebre i les herbes segons les nostres preferències. Tirarem el sofregit al damunt i ho barrejarem tot bé.

Opcional: Posarem en una cassola gran una capa de col, i hi afegirem l'anet. Amb la capa de col, s'evita que els pebrots es cremin per sota. Com alternativa: posarem un rajolí d'oli a la cassola i afegirem una mica d'aigua.

Tallarem la part de dalt dels pebrots per fer un "barret", els buidarem i netejarem els pebrots i el "barret".

Posarem els pebrots un al costat de l'altre damunt de la col amb l'obertura cap amunt i els farem amb la barreja de carn i arròs.



Posarem aigua a la cassola fins just per sota del nivell per on estan tallats els pebrots. Tornarem a posar el "barret" als pebrots. Taparem la cassola amb un plat al revés, damunt hi posarem un got amb aigua per fer pes.

Ho deixarem coure a foc lent uns 45 minuts (comptats a partir del moment que l'aigua arrenqui el bull).

Mentre es couen els pebrots, prepararem la salsa.

Farem un sofregit amb la ceba, l'oli i els condiments. Hi afegirem la farina i ho remenarem bé. Hi afegirem l'aigua i tornarem a remenar fins que la salsa quedi ben fina (sense grumolls). Afegirem el tomàquet i el sucre. Si viem que queda massa espessa, hi afegirem una mica d'aigua.

Una vegada cuits els pebrots i el farcit, s'ha de vigilar el nivell d'aigua si n'hi ha massa, en traurem una mica.

Afegirem la salsa damunt dels pebrots que s'ha de barrejar amb l'aigua de cocció que hem deixat. Courem a foc lent durant uns 10-15 minuts més, fins que s'hagi format una salsa fineta.

Per servir, posarem 1 o 2 pebrots en un plat i els cobrirem amb la salsa de la cassola.

Es pot menjar sol o sucant-hi pa.

**Sanda Nicoleta Cuth
La Llesqueria d'Escaladei**

Coca de pinyons

Ingredients:

500 g de farina de força
100 g de sucre
100 ml de llet tèbia
2 ous
25 g de llevat fresc (o 8 g de llevat sec de forner)
75 g de mantega a temperatura ambient
1 pessic de sal
ratlladura de llimona o taronja (opcional)
1 raig de licor d'anís (opcional)
100 g de pinyons (remullats en aigua o llet uns 30 min abans)
1 ou batut per pintar
sucre per empolsimar

Elaboració

Per activar el llevat, el dissoldrem en la llet tèbia amb una culleradeta de sucre. Deixarem reposar 10 minuts fins que faci escuma.

Per fer la massa, barrejarem en un bol gran la farina amb el sucre, la sal, la ratlladura i els ous. Hi afegirem la mescla de llet i llevat i començarem a pastar.

Un cop estigui tot integrat, afegirem la mantega a trossos i continuarem pastant (uns 10-15 minuts) fins que la massa sigui suau i elàstica. Hi podem afegir el raig d'anís.

Per aconseguir la primera fermentació, tapem la massa amb un drap i la deixem reposar en un lloc càlid fins que dobli el volum (1h-1h30).

Per formar la coca, estirem la massa en forma ovalada o rectangular



sobre paper de forn. La deixem reposar 30-45 minuts més.

Per decorar-la, pintem amb ou batut, repartim els pinyons escorreguts i empolsimem el sucre per sobre al gust.

Per coure-la, la posem al forn, preescalfat, a 180 °C durant uns 20-25 minuts fins que estigui daurada.

En sortir del forn, podem ruixar-la amb una mica més d'anís perquè quedi brillant i aromàtica.

Consells:

Si vols una coca encara més tendra, pots fer la fermentació lenta deixant la massa a la nevera tota la nit.

Es pot afegir crema pastissera a sobre abans de coure, com en algunes variants de la coca de Sant Joan.

M. Jesús Sánchez Soldevila
Restaurant La Morera

Clos Mustardó Blanc 2021

**Celler Joan Ametller. Roda el món i torna al Born...
Del Tarragonès al Penedès i del Penedès al Priorat...**

La família Ametller té els seus orígens a la població de Salomó (Baix Gaià, Tarragonès). Als voltants de 1830 va fer cap a Sant Martí Sarroca (Alt Penedès) on es va seguir dedicant al conreu de la terra com havia fet sempre. Un cop arribats al Penedès van poder comprar les seves primeres vinyes i des d'aleshores, a poc a poc i amb molt d'esforç van anar fent créixer l'explotació familiar. L'actual generació de la família és la vuitena d'ençà de l'arribada al Penedès i ha estat un membre de la mateixa, Joan Ametller Civill, qui ha tornat a les terres tarragonines amb un somni per a assolir: seguir l'exemple dels seus avantpassats salomonencs; ell també ha començat des de zero en una nova terra per a ell, el Priorat.

Joan Ametller és el primogènit de 5 germans, i per tradició havia d'haver estat l'hereu de les terres penedesenques de la seva família, però el Joan va decidir estudiar i conèixer altres mons i va ser el seu germà Jordi qui va seguir tenint cura de les finques de la família quan el pare va faltar. En Joan va treballar en empreses per compte d'altri durant força anys, però sempre va sentir "el cuquet" de la terra, ja que hi va estar vinculat fins que va acabar els estudis, perquè tota la seva joventut va col·laborar amb el pare i la resta de família en totes les tasques pròpies d'una finca vitivinícola. Aquesta "cria de la terra" i el fet que sempre havia volgut emprendre pel seu compte van fer que l'any 1999 adquirís 2 hectàrees de vinya molt vella a Por-

tera i, un any més tard, comprés les seves primeres terres al municipi de La Morera. L'any 2000 va comprar la finca de Mas d'en Mustardó a la Sra. Guillermina Bargalló. A partir d'aquí va anar refent unes terres que ja portaven molts anys sense ser conreades, també va fer les primeres rompudes forestals i tot seguit va començar a plantar les primeres vinyes (any 2001). Des d'aleshores i fins als temps actuals va adquirir noves finques abandonades o forestals i va anant construint el que és la finca actual.

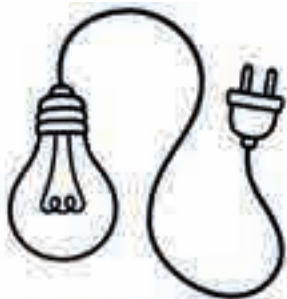
L'any 2023 es va iniciar la construcció del Celler i ja a l'any següent 2004 es va fer la primera vinificació. Aquest any 2025 serà doncs la verema número 22 des que es va iniciar aquest projecte vital, primer un somni, ara ja fet realitat.

CLOS MUSTARDÓ BLANC 2021 prové de la finca del mateix nom (Mas d'en Mustardó). 100% Garnatxa blanca, fermentat i criat en botes de roure francès durant 4 mesos. Es fa batonnage de les mares per aportar més complexitat i estructura. Finalitzat aquest procés es trasbalsa a un dipòsit, es filtra, s'estabilitza i s'embotella. Després de 2 o 3 anys en ampolla assoleix el seu màxim potencial.

Nota de tast: De color groc palla, brillant. Aromes que recorden les fruites blanques, tocs florals, sotabosc i notes fumades. És un vi molt expressiu, mineral, llarg i persistent en el postgust. És un vi untuós i rodó, potent en boca. Un vi blanc "amb ànima de negre" i marida perfectament amb formatges, carns blanques, peixos i arrossos.

Celler Joan Ametller us desitja una molt bona Festa Major!





LAMPISTA

ESTEVE MONTOLIU

Torroja del Priorat

Tel: 627 46 66 61



Sortides guiades - Cursos busseig - Batejos
Costa o embarcació
Vine a descobrir la Mar de La Frau!



Port de Calafat, 43860 Calafat
Tel: 692 336 688
Correu: divelafrau@gmail.com
Instagram: @divecenterlafrau

PASANAU



VENDA I TAST DE VINS

info@cellerpasanau.com

977827202

Il·lustracions gràfiques de la nostra història



Fotografia familiar al carrer Ciutadilla. Autor desconegut.

Proporcionada per Joaquim Franquet Serradell i obtinguda a Facebook Barcelona ze statego albumu, i atribuïda erròniament a Montserrat. Data probable 1935, segons Joan de Salas.

Reportatge de la visita a la Morera, primavera de 1966

Autor de les fotografies: Manuel Ribas Magri

Fotos cedides: Carola Ribas



Maria Fernández Miró (filla d'Emma Miró Franquet de Cal Pessetó) junt amb els seus fills Manel, Emma i Carola, amb l'Esperança Vellvé i en Ramon Miró (pares d'en Josep Ma., Jordi, Ramon i Joan) i M^a del Carmen Moreno Iglesias (de Logroño). A baix, dinant a la font.





Maria Fernández Miró davant de Cal Pessetó amb Josep Benet i Bellido (farmacèutic) i la seva dona, la senyora Aurora. Foto: Manuel Ribas Magri.



Maria Fernández Miró amb el seu germà José, el seu nebot Mario, la seva cunyada Nati, el seu fill Manel i en Ramon Miró. Foto: Manuel Ribas Magri.



Natividad García, Maria Fernández Miró, Llúcia Sardà Alentorn i Ramon Crivillé Vilà.
Foto: Manuel Ribas Magri.



Cedida: Jordi Porqueres Almuzara. Any 1973 a les escales de les Escoles
D'esquerra a dreta.

Fila de dalt: Joan Jordi Borràs, Jordi Porqueres, Ismael Porqueres, Albert Borràs, Ramon Borràs

Fila de baix: Julio Solé, Xavier Porqueres, Jordi Crivillé, Lluís Franquet, Sebastià Sardà



Cedida: Jordi Porqueres Almuzara. Any 1975

Jordi Porqueres i Obdulia, disfressada de monja, asseguts a la porta de l'església



Foto de grup preparant una paella. Dretes d'esquerra a dreta: Mercedes Morera, Carmen Ferraté, Margarita Pàmies, Assumpció Anglès, Pilar Delgado i Concepció Jané. Baix a la dreta: Benito Porqueres. Foto cedida: Pere Gaig



Visita del President de la Generalitat Jordi Pujol a Scala Dei en motiu dels actes del 8è Centenari. Any 1995. En primera línia d'esquerra a dreta: Asunción Peyra, Pilarín de Rialp, Jordi Pujol, Benito Porqueres. Al fons, aplaudint: Maria, Dolores, Angelines, Quimeta, Montserrat i Vicenteta. Foto cedida: Pere Gaig

Col·laboracions econòmiques 2025

Amàlia Cosialls Sala
Àngela Dilmé Masó
Ania
Anònim
Basilía Almuzara Birbe
Biel Roig i Fina Palomar
Cal Compte
Cal Fuster
Cal Grau
Cal López. Víctor i Ana
Cal Pessetó
Cal Portaler
Cal Sardà
Cal Teixidor
Cal Xela
Chloe, Noah, Bruna i Laia (La Caseta)
Coia, Tània i Antonio
Emma Marquet
Èric i Laura
Família Álvarez Castro
Família Bonet Nebot
Família Borràs Borràs
Família Borràs Sabaté i Escandell
Família Bosques Gazulla
Família Cervantes Grau
Família Crivillé Miró
Família Crivillé Piñol
Família Cruz
Família de Rialp Sánchez
Família de Salas Cruz
Família Escalera Pujolà
Família Ferran Roig
Família Fochs Caelles
Família Franquet Benítez
Família Franquet Ferré
Família Franquet Fuentes
Família Franquet i Domínguez

Família Franquet i Raduà
Família Fuentes Crivillé
Família Gaig Ferrer
Família García Muntané
Família Gil Alcázar
Família Gras Sabaté
Família Jansà Mata
Família Jiménez Pedret
Família Laliena Castillo
Família March Queraltó
Família Martra Porqueres
Família Mas Magrané
Família Miró Andreu
Família Miró González
Família Navarro Sentís
Família Paradell Roig
Família Pasanau Tessier
Família Peris Cabré
Família Peris March
Família Porqueres Racheva
Família Prats Miró
Família Queraltó Nogués
Família Sabaté Manero
Família Sardà Miró
Família Segarra Nebot
Família Tuma Fochs
Família Viñes Pla
Glòria Gisbert
Ivan Porqueres
Jordi Porqueres
Pepita Gros Hernández
Manel i Conxita
Pepe de Rialp
Ramon Quadrada i Rosa Ramos
Sergio i Mariela
Teo, Otto, Manu i Helena

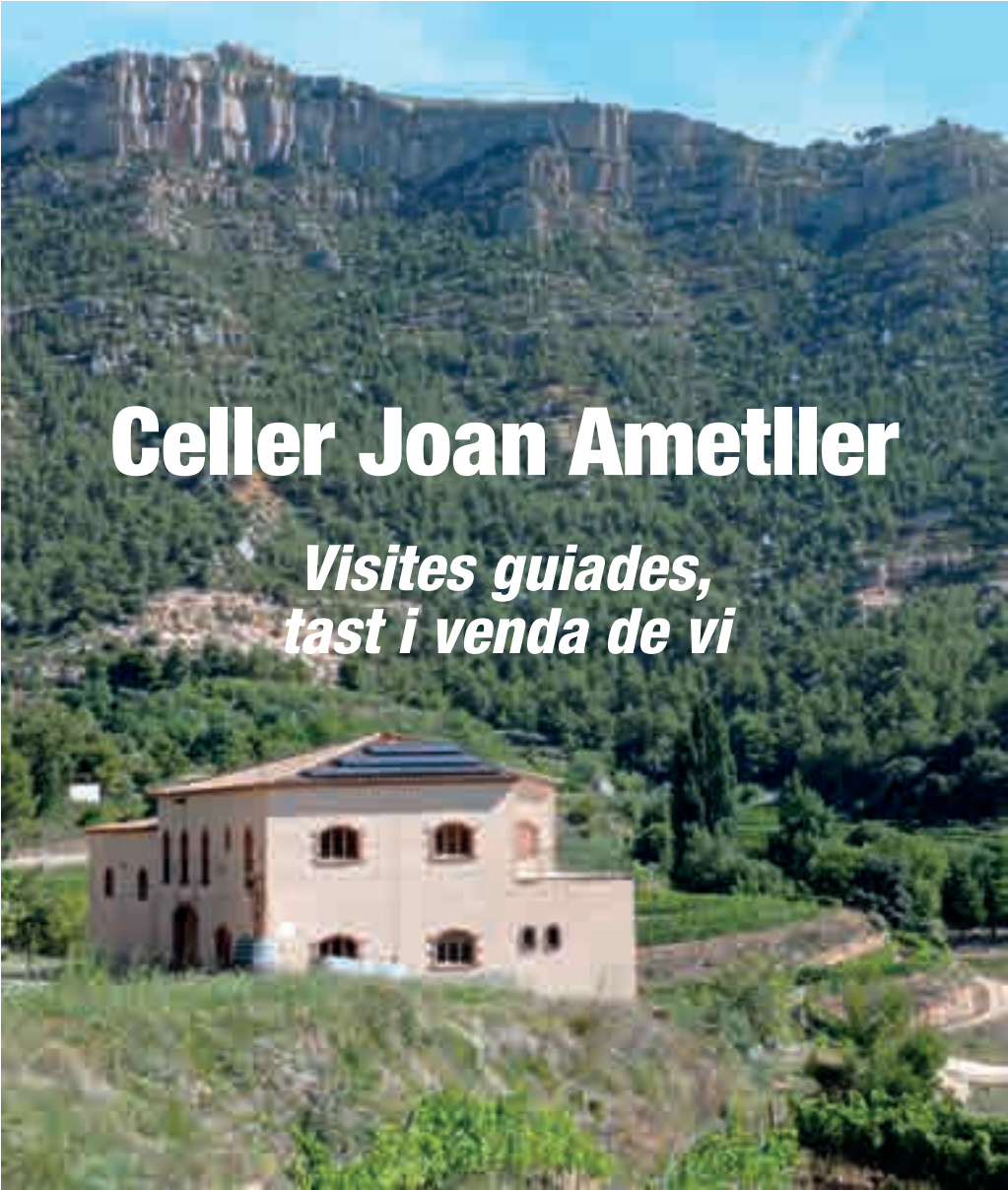
Agraïm totes aquestes col·laboracions
i les que arribaran quan l'edició d'El Llibret ja estigui tancada.



**Parc Natural
de la Serra
de Montsant**



**AJUNTAMENT
DE
LA MORERA DE MONTSANT**



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
43379 Escaladei

+34 977 821 173

info@cellersdescaladei.com

www.cellersdescaladei.com