

L'ALT EMPORDÀ

Text > JOAN FERRERÓS

Carn de senglar | Fa quaranta o cinquanta anys va iniciar-se el despoblament de nombrosos masos del nord de l'Empordà i la Garrotxa. Aquelles cases de pagès que, quan jo tenia vuit o deu anys (en tinc setanta-un), visitava amb el meu pare, castrador, al cap de poc temps van quedar deshabitades —canvi generacional, sous «turístics», nòmines de vila. Això va propiciar que els senglars es fessin amos d'aquells prats i boscos, i que s'hbridessin amb el porc domèstic —avui deu haver-hi ben pocs senglars «purs». De més, la cuina casolana del senglar va anar-se perdent a favor del bistec o de l'orada de gàbia a la planxa. La invasió, doncs, del porc solitari (*Porcus singularis*) ha estat tremenda fins i tot a les perifèries urbanes; causa accidents de trànsit, malmet les collites... Al Fòrum Gastronòmic de Girona d'enguany, l'expert Salvador Garcia-Arbós n'ha recomanat el consum, també als menjadors escolars, perquè és una carn que té poc greix, i és saludable i barata; Marc Puig-Pey n'ha elaborat receptes accessibles, i els Roca han explicat que és fàcil de cuinar, i han arribat a presentar un xuixo de senglar! A veure, doncs, si a la bestiola se li lleva l'estigma de «difícil», i s'arriba a consumir el 50 % dels senglars que es cacen i que actualment es llencen.



>> Senglars abatuts per caçadors al terme municipal de Colera. Foto: AJUNTAMENT DE GIRONA. CRDI. FONS EL PUNT AVUI (EUDALD PICAS).

Joventut robada | És el que van perdre la nòmina de la Lleua del Biberó, si no és que els van eliminar a l'Ebre. És el calvari que hauria viscut el germà del meu pare si als disset anys hagués so-

breviscut a la matança de Pàndols i Cavalls organitzada per Negrín, Líster i El Campesino. Tornant als supervivents, empresonats pel franquisme triomfant, van ser enviats a camps de concentració, com els de Barbastre, Deusto o Miranda de Ebro. I després a llocs com la colònia espanyola del Marroc, nominalment per fer-hi el servei militar exigit pel nou règim, però en realitat per fer-hi carreteres, en condicions d'esclavatge. Núria Planells, de disset anys i neta d'un d'aquests martiritzats per les dues Espanyes, ha estirat el fil dels records per refer la memòria del seu avi en forma de treball de recerca de batxillerat. L'obra, que ha merescut el Premi Joaquim Palmada atorgat pel Centre d'Estudis Comarcals, mostra que van passar set anys (dels disset o divuit als vint-i-cinc) de probable risc de mort i de posterior sofriment i humiliació per part d'uns i altres, i que van tornar arrasats de cos i d'esperit, tant, que l'avi de la Núria no va ser reconegut, d'entrada, ni pel seu pare.

El millor tagín | El primer Concurs de Tajine, impulsat per la Fundació Ibn Battuta i convocat pel Fòrum Gastronòmic de Girona, el va guanyar Yassin Zaabouli, de l'hotel Mas Valoria de Peratallada. Una de les participants va ser Fatima Zohra El Berdhi, de La Marmita de Figueres (a la plaça del Dr. Vila), un prestigiós restaurant de cuina marroquina. El concurs es va convocar per l'*iftar*, l'àpat del capvespre del primer dia del Ramadà. El tagín o *tajine* és el nom del plat i també de la cas-

sola on es cuina, de terrissa que pugui anar al foc, i que es cobreix amb una tapadora cònica del mateix material. A Tunis, el tagín és una mena de truita de carn, però a la resta del Magrib consisteix en una mena d'estofat cuit lentament per l'acció del foc basal i els vapors concentrats per la tapadora. Poc tall (vedella, pollastre, xai, sardina...) i verdura diversa i de temporada; tot rossejat prèviament i acompanyat, si es vol, de panses, olives, pinyons, prunes, llimona... Són els nous temps.

EL BAIX EMPORDÀ

Text > PURI ABARCA

La dansa urbana | El Festival SÓC de Dansa Urbana i Fusió, que se celebra des de fa tres anys a Torroella de Montgrí, s'ha consolidat com una plataforma on les companyies de dansa amateurs o semiprofessionals poden mostrar les seves habilitats, més enllà dels assajos portes endins o d'eventuals competicions i exhibicions. En l'última edició del festival (el març passat), hi van participar vint-i-dues companyies catalanes, que van exhibir un talent sorprenent per a una disciplina artística en auge. La dansa urbana no és una expressió basada només en passes de ball, sinó que també inclou *performances* i creacions coreogràfiques. De fet, la definició d'aquest tipus de dansa és l'expressió del



>> Espectacle de dansa urbana inclòs en el Festival SÓC. (Foto: AJUNTAMENT DE TORROELLA DE MONTGRÍ)

cos en un context obert, en relació amb l'espai urbà i amb tot allò inspirador. I no és cosa nova, perquè als anys setanta i vuitanta del segle XX, moviments com ara el *breakdance* o el *hip-hop* ja podien ser catalogats com a dansa urbana. El festival de Torroella, impulsat per l'Espai Ter i per diversos professionals de la dansa, vol anar més lluny de l'àmbit català, i ja s'han organitzat trobades amb delegacions de companyies de dansa urbana semiprofessionals de Bèlgica i de Bòsnia i Hercegovina, amb l'objectiu de treballar de manera conjunta en el projecte «Empowering youth towards Europe and urban dance», una proposta que serà presentada al Programa Europa Creativa, de la Comissió Europea. La intenció és crear una xarxa estable de dansa urbana i fusió europea, amb l'horitzó final d'organitzar un festival europeu d'aquesta disciplina musical i d'expressió.

De ruta, amb Josep Pla | El coneixement de l'obra de Josep Pla no és patrimoni tan sols dels seus lectors, perquè, mitjançant les rutes literàries que la Fundació Josep Pla organitza —a Palafrugell i a d'altres punts del Baix Empordà, però també a Girona, Barcelona i París—, és possible conèixer *in situ* el que aquest singular escriptor i periodista pensava sobre el territori. Una de les rutes que fa poc vaig seguir va ser la d'Ullastret, no tan sols la de la ciutat ibèrica (lloc que Pla visitava sovint, als anys seixanta i principis dels setanta, acompanyat del llavors director del jaciment, Miquel Oliva), sinó també la del nucli medieval. Del jaciment iber d'Ullastret, Pla en deia, en diferents articles publicats a la revista *Destino*: «Ullastret serà aviat un dels llocs més suggeridors i bells per al corrent turístic, tant d'aquí com estranger». I insistia en el caràcter grec del lloc, els habitants del qual es relacionaven sovint amb l'establiment d'Empúries: «Sempre que vaig a Ullastret, em sembla estar a Grècia [...] És un poblat prehistòric que no pot amagar l'empremta dels grecs». Sens dubte, escoltar les paraules de Pla en els punts que les van inspirar ajuda a recular a l'època en què l'escriptor els definia en els seus escrits, i facilita el coneixement de l'obra de l'autor palafrugellenc, lloat pel seu valor literari, tot i que discutit pel seu tarannà davant les circumstàncies polítiques que li van tocar viure.



>> Xavier Gil Pujol, catedràtic d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona, durant la presentació del llibre 100 anys de l'arribada del tren a Puigcerdà.

LA Cerdanya

Text i foto > SANDRA ADAM

Centenari de l'arribada del ferrocarril a Puigcerdà | L'any 2022 va fer cent anys de l'arribada del ferrocarril a Cerdanya, una iniciativa promoguda pels prohoms de la comarca des de mitjan segle XIX. La connexió entre Barcelona i la capital cerdana va facilitar el transport de viatgers però, sobretot, va escurçar el temps i els costos que suposava el trasllat de mercaderies. Des de l'Àrea de Cultura de l'Ajuntament de Puigcerdà, amb la col·laboració de la Diputació de Girona, s'ha publicat el llibre *100 anys de l'arribada del tren a Puigcerdà*, una obra coral escrita per Xavier Gil, Montse Jorba, Xavier Oller, Enric Quílez, Javier Romero i Erola Simon. El llibre posa en context aquella obra d'enginyeria cerdana, detalla com era el transport abans del ferrocarril i explica la història i les raons per les quals es va dur a terme. Així mateix, el llibre també exposa el que va suposar la línia un cop reeixida la construcció, sobretot pel que fa a la seva influència en l'esquí i el turisme.

Hotel Park, Park Hotel | L'any 1972, Joan Orriols i Maria Antònia Puig van iniciar la construcció d'un gran edifici a l'entrada de Puigcerdà. Al juny del 1974 obria les portes un dels hotels més grans de Cerdanya, amb unes lletres de neó vermell al llosat: «Hotel Park», en un costat, i «Park Hotel», en l'altre; dos noms per a un mateix establiment

que ja és un clàssic de la capital cerdana. Actualment dirigit per Patrick Orriols Puig, fill dels fundadors, l'hotel ha rebut el Premi Francesc Xiquet Sabater. Aquest guardó forma part dels Premis GI, organitzats des del Patronat de Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona, que enguany han celebrat la seva divuitena edició i que tenen com a objectiu el reconeixement de productes i serveis de qualitat elaborats per diferents professionals de les comarques gironines. L'Hotel Park ha obtingut el premi per ser una empresa familiar amb cinquanta anys d'experiència en el sector, i se n'ha destacat tant la qualitat del servei hotelier com la seva proposta gastronòmica. Així mateix, també s'ha reconegut la seva participació en associacions i col·lectius de Cerdanya, i s'ha destacat la seva implicació en la promoció turística del Pirineu de Girona.

LA GARROTXA

Text > JOAN SALA

Un nou espai jove | L'Ajuntament d'Olot ha adquirit Dimosa, un edifici ampli que havia estat un antic taller d'imatgeria religiosa, situat tocant al riu Fluvià i al costat del pont de Santa Magdalena, al cor de la vila vella. En aquest espai es podran encabir diferents serveis, entre els quals destaca el nou espai jove. Segons les estadístiques, el 21 % de la població de la ciu-