

L'ALT EMPORDÀ

Text > JOAN FERRERÓS

Al Port de la Selva | Una dona se suïcida pel juny i el seu marit ho intenta a l'agost i acaba morint a l'hospital. Ambdós eren propietaris del 20 % dels bars i restaurants del Port de la Selva, que, amb els decessos, queden tancats en plena temporada. Mentre l'home encara estava en coma, un tercer que disposa del 51 % de l'empresa emergeix i assumeix el control dels establiments. Al mateix temps, uns camions comencen a emportar-se contingut mobiliari dels esmentats locals, i un prestador posa una demanda judicial per recuperar els cent cinquanta mil euros que havia deixat als dos finats. De seguida, el regidor corresponent de l'Ajuntament selvatà s'entrevista amb el propietari nou (el del 51 %) per intentar que els locals obrin de seguida; es mostra optimista i fa saber que «ressorgiran de les cendres». La dotzena d'establiments afectats —un dels quals és el Cafè de la Marina— tenien un centenar de treballadors durant la temporada alta. Aquest episodi selvatà, si és que no dona per a un serial o una novel·la, sí que arriba de sobres a una pel·lícula o un relat.

Salvar la tortuga de Colera | A l'Empordà tenim una flaca pels animals, especialment les tortugues. Al número anterior d'aquesta revista vam destacar les tasques de salvament d'una babaua a Portbou, i ara a la següent població tirant costa avall, cap al sud, han alliberat una tortuga llaüt de l'embolic que s'havia fet amb el cordam que subjecta les barques del port de Colera. Algú va comunicar l'alarma als agents rurals, que, a més de vetllar per les coses del camp i la forest, també deuen tocar afers relacionats amb el mar; al CRAM, el Centre de Recuperació d'Animals Marins (m'ha costat de trobar el significat de l'acrònim), i als Mossos. Tots plegats van organitzar un dispositiu d'assistència en el qual va col·laborar el Club Nàutic per l'espai on es va produir l'incident; el Diving Center perquè en aquestes emergències es pot fer necessària una immersió a càrrec de personal ensinistrat, i

l'Ajuntament de la vila perquè li pertoca. La llaüt (*Dermochelys coriacea*) és el tipus de tortuga més gran del món, i aquesta era un exemplar jove que presentava ferides al cap, a les aletes i a la closca. Va ser tractada amb fàrmacs i posteriorment alliberada al mar; sembla que va costar-li d'emprendre camí enllà.

Estruc 1939 | Es tracta d'una pel·lícula rodada al castell de Sant Ferran de Figueres i, sobretot, als boscos de les Estunes del Pla de l'Estany. El director és David Callahan Ruiz, autor també de *Sant Martí* i *El sabater d'Ordis*. La cosa va d'un fugitiu, soldat republicà malferit, que s'endinsa per les espessors arbòries de Porqueres, perseguit per un grup de nacionals guiats per un pastor local i manats per Fernando Guillén Cuervo (el figurant més important de la peça) en el rol d'un sergent franquista. Les Estunes, tingudes per embruixades —de sempre que les goges s'hi han recreat—, presenten una orografia de balms i esquerdes, i el fugitiu, encalçat pels feixistes, s'amaga en una d'aquestes. La pel·lícula està inspirada en l'obra *Llers 1939* d'Enric Bassegoda, que relaciona el final de la guerra amb el llegendari comte Estruc, que mor de vell i torna a la vida com un vampir jove endimoniat que xucla la sang al personal.



>> El paratge de les Estunes és un dels escenaris d'Estruc 1939. (FOTO: TRAMUNTANA TV)

EL BAIX EMPORDÀ

Text > PURI ABARCA

La gamba vermella de Palamós | El sector pesquer d'arrossegament de la gamba vermella de Palamós treballa per incorporar-se al programa de



>> La gamba vermella de Palamós, amb denominació d'origen. (FOTO: FIRA DE LA GAMBA DE PALAMÓS)

millora de l'MSC (Marine Stewardship Council), una organització que vetlla per la protecció de la vida als oceans i aposta per la pesca sostenible. El pla d'incorporació s'allargarà fins al 2028, període durant el qual es portaran a terme accions per millorar la selectivitat en les captures, la reducció de l'impacte sobre els hàbitats marins i la recollida de dades científiques per fer estudis sobre l'espècie. El 2010, la confraria ja va posar en marxa el Pla de gestió de la gamba de Palamós, destinat a assolir fites en matèria de pesca sostenible. Els pesquers d'arrossegament d'aquest poble capturen cada any entre cent vint i cent setanta tones de gambes. La gamba de Palamós és molt apreciada en l'àmbit gastronòmic per la carn fina, ferma i saborosa. Per pescar-ne, entre el cap de Begur i la zona de la riera del Ridaura (Platja d'Aro), s'utilitza el sistema d'arrossegament, una tècnica que, adoptada en els anys trenta del segle XX, consisteix a arrossegar les xarxes pel fons marí. Atès que això produeix un gran impacte en el fons, la confraria va decidir establir dos mesos en què no es pot fer servir l'arrossegament, amb la intenció d'ajudar a regenerar el fons marí i les espècies. Aquesta mesura de sostenibilitat i d'altres que previsiblement haurà de posar en marxa d'aquí al 2028 convertiran la flota pesquera de Palamós en la primera de la Mediterrània que s'incorpora al programa de l'MSC.

Brots culturals al territori | Què tenen a veure la música, la dansa i les arts visuals en general amb la gastronomia, la natura i els productes de la pagesia? Es pot establir una connexió territorial històrica entre la cultura i l'art en totes les seves modalitats, l'entorn i la font de vida que és la terra. Així ho entenen les Joventuts Musicals de Torroella de Montgrí, l'entitat impul-