

Un municipi per llepar-se'n els dits!

Actualitat

600 anys del convent
de les illes Medes

Entrevista a

Josep Pou i Alonso,
Mossèn de Torroella de Montgrí

L'àlbum

Els gegants de Torroella
de Montgrí, a Costa Rica

Entitat

L'Hospitalitat de la
Mare de Déu de Lourdes

La sortida

Una passejada per
l'itinerari de les Dunes



CRÈDITS

Edita: Ajuntament de Torroella de Montgrí
Adreça: plaça de la Vila, 1
17257 Torroella de Montgrí

Coordinació i redacció: Sílvia Yxart
Disseny gràfic i maquetació:
DofONT comunicació creativa
Impressió: Gràfiques Agustí / Dipòsit legal: GI-228-93. Tirada: 2.000 exemplars

Consell de redacció:
Josep Morraja (CiU), Genís Puig (LEST), Andrés Navarrete (PPC), Josep Martinoy (UPM), Laia Coll (ERC), Gregori Sarquella (COET), Gerard Cruset, Jordi Bellapart i Jordi Gamero.

Els articles: Tots són responsabilitat de les persones que els signen. No representen necessàriament els punts de vista municipals o dels responsables d'edició de la revista.

La informació municipal és extreta de les actes municipals o facilitada pels responsables dels serveis.

Fotografia de portada: Jordi Gamero

SUMARI

- 3 EDITORIAL**
La cuina, un mirall de la nostra identitat col·lectiva
- 4 ACTUALITAT**
600 anys del convent de les illes Medes
- 6 ENTREVISTA**
Josep Pou i Alonso
Mossèn de Torroella de Montgrí
- 8 L'ÀLBUM**
Els gegants de Torroella de Montgrí, a Costa Rica
- 10 ENTITAT**
L'Hospitalitat de la Mare de Déu de Lourdes
- 12 LA SORTIDA**
Una passejada per l'itinerari de les Dunes



14 DOSSIER CENTRAL

Un municipi per llepar-se'n els dits!

- 30 INFORMACIÓ MUNICIPAL**
Commemoració del centenari de la revista Emporion
- 31 ESCRIUEN ELS GRUPS MUNICIPALS**
- 34 SOCIETAT**
El 9N, la jornada democràtica que va desobeir l'estat
- 35 COP D'ULL**
Recull d'imatges d'algunes de les activitats que s'han fet al municipi durant aquest darrer semestre

El retrat de la memòria

Antiga Casa Mundet

L'antiga Casa Mundet l'any 1992. Patisseria oberta a Torroella de Montgrí l'any 1835 i que a la fi del segle XX va tancar les seves portes.

Fotografia:
CdD Montgrí, illes Medes i Baix Ter



La cuina, un mirall de la nostra identitat col·lectiva

La gastronomia és un reflex de la personalitat històrica i cultural de tota comunitat. Esdevé un mirall que reflecteix bona part de l'essència de cada poble. I no només des d'un punt de vista immaterial, intangible, sinó també físic, territorial. Josep Pla ja ho deia que «la cuina era el paisatge posat a la cassola», però està clar que aquesta cassola també condiona el territori, els conreus, la ramaderia, la pesca, l'agricultura; en definitiva, modela el nostre entorn. Així doncs, les implicacions que té la cuina en el nostre desenvolupament col·lectiu és determinant des de molts punts de vista. També en l'econòmic, ja que la producció de productes alimentaris, la seva transformació i elaboració representa una font de riquesa per a moltíssimes persones.

Segurament tots hem sentit a dir allò de «som el que mengem». Ho podem entendre des d'un punt de vista de salut personal, perquè tot el que ingerim condona la nostra manera de ser, però també té un sentit més col·lectiu, perquè

la taula és un aparador de la nostra identitat com a poble. Partint d'aquesta premissa, hem volgut apropar-nos en el dossier d'aquest número a la gastronomia local de Torroella de Montgrí i l'Estartit per conèixer en profunditat un vessant del nostre municipi tan ric com il·lustratiu de la nostra identitat col·lectiva. Allò que ens uneix, ens cohesiona i ens identifica és també tot el que mengem.

La nostra cultura culinària recull i beu intensament de la tradició gastronòmica catalana, resultat de la superposició de moltes civilitzacions que han passat i s'han assentat al nostre territori des de l'arribada dels grecs a la veïna Empúries. Veurem que aquest llegat és extremament potent i que, a partir de la nostra cuina, podrem entendre, en gran manera, la gastronomia catalana que, actualment, és una de les més reconegudes d'arreu del món.

La cuina, ja ho sabem, no es fa només als restaurants, sinó a les cases, a les barraques, a les xefes a l'aire lliure i, si pot ser, en

companyia, compartint allò que ens ha ofert la terra i que hem sabut manipular, no només per alimentar-nos, sinó també per a gaudir-ne amb tots els sentits. La cuina és, també, comunicació, un llenguatge que té els seus codis particulars, i ens ajuda a establir lligams.

A banda de la mà de l'home, no ens podem oblidar dels excel·lents productes que ens ofereix el territori. En aquest sentit, ens trobem en un entorn propici per a obtenir productes de gran qualitat, per la qualitat de la terra, la proximitat al mar i per la climatologia.

Estem convençuts que llegint aquest dossier no només us llepareu els dits, sinó que constatareu la grandesa d'una riquesa patrimonial de primer ordre. Tenim la sort de viure en un entorn privilegiat des de molts punts de vista. També, des del gastronòmic.

Bon profit.

La bústia electrònica

revistamontgri@torroella-estartit.cat

Perquè *El Montgrí* sigui una revista viva i dinàmica, feta pel i per al poble, us necessitem a vosaltres. Per això posem al vostre abast aquesta bústia electrònica perquè ens poseu al dia de tot allò que es cou al municipi.

La revista és vostra. Impliqueu-vos-hi!





▲ Una de les peces que es van poder veure a l'exposició.

600 anys del convent de les illes Medes

Escriu: revista El Montgrí

Les illes Medes van tenir, entre els anys 1408 i 1452, un convent, emplaçat a la Meda Gran, que va estar regit per diferents ordres religiosos, enmig de moltes vicissituds per la duresa de la vida al lloc i els continus atacs de pirates i corsaris. El Consell Municipal de l'Estartit va organitzar, entre el 24 d'octubre i el 10 de novembre de 2014, una magnífica exposició titulada «600 anys del convent de les Medes», per apropar-nos a una de les històries més desconegudes del nostre passat.

La presència d'un monestir en aquest enclavament s'entén perquè les Medes, per la seva situació tan propera a la costa, van esdevenir un punt estratègic per a la navegació i per a la defensa militar, especialment durant l'edat mitjana. L'objectiu era evitar naufragis i també lluitar contra els pirates, que en aquella època feien incursions per la costa i la plana del Baix Ter.

Els perills de les ràtzies va fer que el rei Martí l'Humà es proposés instal·lar-hi una defensa permanent. Va decidir fundar-hi un monestir dels cavallers de l'orde del Sant Sepulcre, units en aquella època a l'orde de Sant Joan o de l'Hospital. Aquests ordres militars tenien predilecció per les illes mediterrànies: Xipre, Rodes i Malta, i també les Medes. Martí l'Humà va impulsar la construcció d'una torre de defensa i al seu costat, un monestir. Per fer-ho, va aconseguir, fins i tot, la complicitat del papa Benet XIII, que va emetre una butlla amb concessió d'indulgències per als benefactors del lloc. Fins i tot, el Consell de Cent va donar 200 florins l'any 1408 per a la construcció de la torre de defensa a la Meda Gran. Les illes eren propietat de la Corona arran de la seva pertinença als territoris del comtat d'Empúries.

La primera part del projecte era una gran torre, al costat de la qual es construiria una capella dedicada a Sant Miquel Arcàngel, per protegir els mariners i navegants. Com que les aportacions de les institucions implicades no eren suficients, es va declarar l'obra com a pietosa i es va implantar un sistema per recollir almoines per tot el país.

A la mort del rei Martí l'Humà, el 1410, i quasi acabada la torre, la seva vídua, Margarida de Prades, va portar endavant la iniciativa i va aconseguir una important ajuda per al projectat monestir, confiant la custòdia de

la torre a Andreu Ponç de Torroella de Montgrí. També va proposar a Ferran I d'Antequera la fundació del monestir sota la regla de l'orde del Sant Sepulcre de Jerusalem i l'advocació de la Verge Maria.

El rei estava dedicat a la lluita contra el comte Jaume d'Urgell. Al setge de Balaguer, el monarca

va demanar al seu fill primogènit, l'infant Alfons, que manés posar la primera pedra del nou convent dedicat a la Verge i a Sant Miquel. Així doncs, el representant reial va col·locar la pedra de la capella juntament amb el prior el 10 d'octubre de 1413.

El monestir va comptar amb la protecció del papa per via dels

consellers de Barcelona, que comparegueren davant del llegat apostòlic, el cardenal de Sant Eusebi, l'1 de febrer de 1419, per presentar-li els problemes econòmics de l'obra del monestir. El monestir en aquell moment comptava amb una casa, un campanar amb campanes i els habitatges necessaris per al prior i els dotze frares que hi habitaven.

Una subsistència difícil

A les dificultats que va comportar l'obtenció de recursos per a la seva construcció, s'hi va afegir la complicada subsistència de la comunitat. Els recursos naturals eren inexistents, la vegetació escassa i el territori estava dominat per les gavines i la tramuntana. Els monjos es trobaven en una situació d'aïllament, absolutament dependents de les provisions que arribaven des de terra. Encara avui als infants de mal menjar se'ls recorda la història de La fam de les Medes, com a recordatori de les dificultats de la vida a l'illa. Aquests inconvenients, amb l'afegit dels atacs pirates i corsaris i l'escassetat de recursos procedents de les almoines, van comportar l'abandonament per part dels cavallers del Sant Sepulcre el 1415.

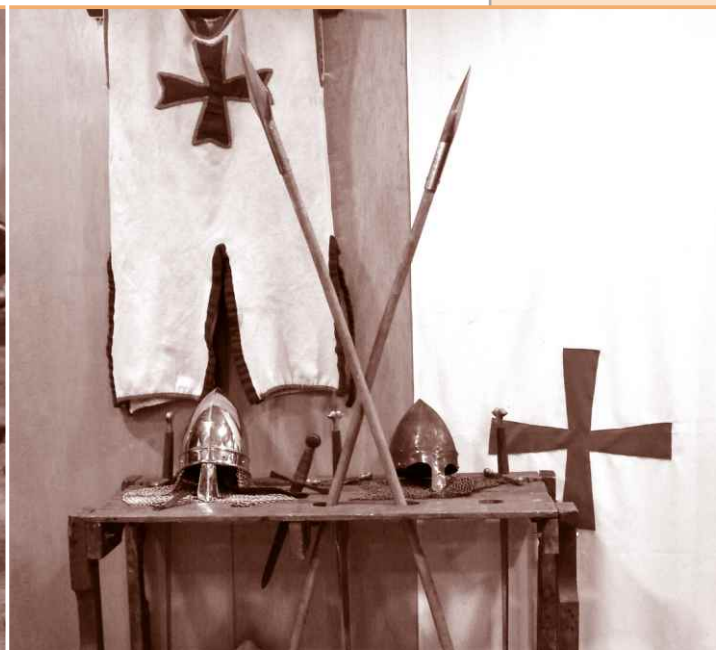
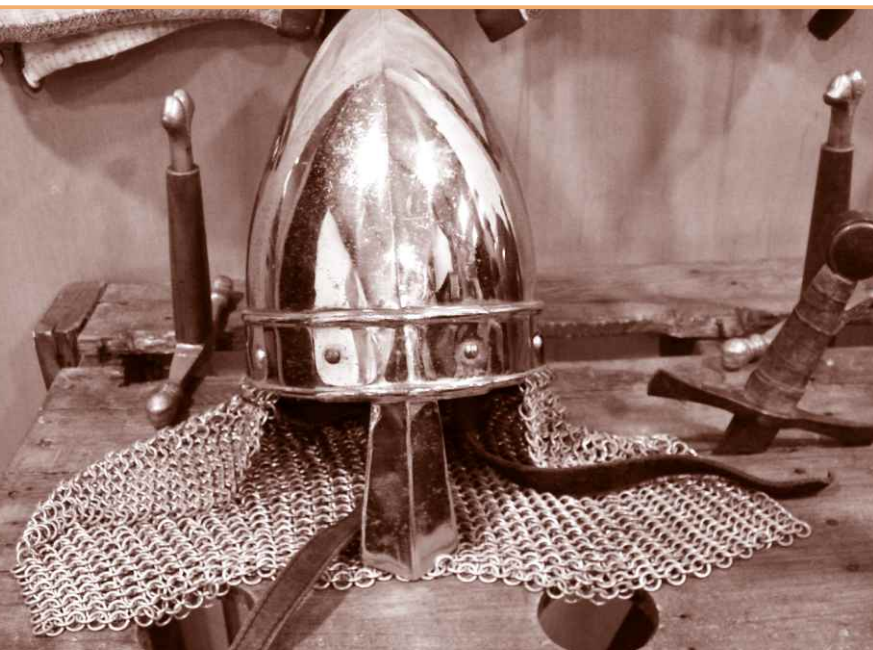
Maria de Castella, esposa d'Alfons el Magnànim, va donar la casa a l'orde de Sant Jaume

de l'Espasa, cessió que va rebre amb indiferència, mentre el lloc quedava a càrrec de seglars. El 1433 es va nomenar Jaume de Casanova comanador d'aquesta casa, però la nova fundació tampoc va reeixir i ni l'orde ni el comanador van tenir cura de la casa. A la mort d'aquest, el lloc va quedar ocupat per ermitans. El 1442 les Medes van ser víctima d'un atac dels genovesos que van saquejar la capella i torre. Ja a la segona meitat del segle XV el lloc es va restaurar. Joan Bonfill fou nomenat guardià de la casa i el papa Calixt III va confirmar la possessió del priorat a l'orde de Santiago.

El 1468, a causa de la guerra civil catalana, l'illa va ser ocupada

militarment, abandonada per l'orde de Santiago i víctima de nou dels atacs pirates, que la van ocupar. El 1471 es va haver de pagar rescat a aquests per recuperar-la. El 1477 el papa Sixt IV va atorgar indulgències a qui col·laborés en el manteniment de la torre i el monestir, que encara subsistia gràcies a aquestes donacions. El 1494, sota el comanador Jeroni Gonçales, el lloc es trobava en estat de ruïna, que afectava tant l'església com la torre, i el 1534 encara fou víctima d'un atac sarraí que va cremar i destruir el lloc. El final va arribar de manera inesperada i precipitada el 1552 quan l'esfondrament d'una part de l'illa va emportar-se les restes d'aquelles construccions.

La mostra, profusament documentada, ens explicava quina va ser la convulsa història que va envoltar la construcció del convent a la Meda Gran, com va desaparèixer, quins ordes el van regir —entre aquests, els cavallers del Sant Sepulcre i els de Sant Jaume— i quins van ser els personatges claus del moment.)





▲ Josep Pou i Alonso. Foto: Josep Martinoy.

Text i fotografia: Josep Martinoy

Josep Pou i Alonso Mossèn de Torroella de Montgrí

Mossèn Pou fa dècades que forma part del paisatge torroellenc. Nascut el 9 de març de 1930, té 84 anys i manté una memòria excepcional. És capaç de recordar noms i cognoms dels rectors que ha conegut, dates assenyalades o de recitar el parenostre en arameu, la llengua de Jesús. I també d'analitzar l'evolució de l'Església i dels seus màxims dirigents des de mitjan segle XX fins ara. La seva història és la de Torroella i la de Catalunya.

Quan el van fer capellà?

Em van ordenar capellà el 4 de juliol de 1954 a la catedral de Girona. El bisbe era Josep Cartaña i Inglés (Vilaverd, la Conca de Barberà, 1875 - Girona, 1963).

Sempre ha fet de capellà a Torroella?

No. La meva primera destinació va ser Arenys de Mar com a vicari, el mateix 1954. Però aquell any, el 23 d'octubre, va morir el meu germà petit, en Lluís, en accident de

moto, quan només tenia 18 anys. Aquest fet va precipitar que tornés a Torroella per a cuidar dels meus pares, que es van quedar sols.

I des de llavors no s'ha mogut de Torroella. Això no és massa freqüent...

En aquell moment existia una cosa que es deia el Benefici fet. La meva família havia dipositat una quantitat al bisbat perquè pogués exercir de capellà a Torroella i no hagués d'anar canviant de poble. Crec que això ara ja ha desaparegut.

Des de quan es va sentir cridat al sacerdoci?

Des de ben petit. Jo jugava contínuament a dir missa i els Reis d'Orient em van portar l'altar que els havia demanat.

Quants rectors ha conegut a Torroella?

Set. El primer que recordo va ser mossèn Narcís Camps i Pericay, que va ser assassinat el 1936. El segon va ser mossèn Josep Garrido i Estartús, que va arribar a Torroella el 1939, acabada la guerra civil, i que s'hi va estar fins que va morir, el 1965. Mossèn Garrido era el rector de Torroella quan jo hi vaig venir ja ordenat capellà. Després va arribar mossèn Isidre Garcia i Ayala, que va exercir una gran tasca fins que va marxar, molt malalt, el 1977. El va substituir mossèn Josep Quer i Fuster, de qui tothom encara guarda un bon record. I els últims rectors han estat Lluís Costa i Bofill, Miquel Bosch i Mercader, i l'actual, Josep Barcons i Montada, que és a Torroella des del 2005.

Quins són els seus "vicis", mossèn?

Li confessaré les meves debilitats: anar als santuaris de Fàtima i Lourdes. He viatjat a Lourdes més de trenta vegades i a Fàtima un nombre semblant de cops. Les aparicions de Lourdes són més antigues. La Verge Maria es va aparèixer a Bernardette Subirous el 1858 divuit vegades consecutives i li puc assegurar que és una verge miraculosa. A Fàtima, les aparicions van ser el

1917 i va revelar tres misteris a la nena que després va ser sor Lucía. Recorda la cançó? "El 13 de maig, la Verge Maria baixà des del cel a la cova d'Iria...?"

I tant... vostè me l'ensenyava a l'escola, al convent... però per què diu que la verge de Lourdes és miraculosa?

Doncs perquè he palpat els miracles, els he vist amb els meus propis ulls.

M'ho explica?

El 1979 vaig anar a Lourdes amb un grup de pelegrins. Entre ells hi havia una dona, Teresa Moner, aquesta dona tenia un tumor al coll que li produïa uns dolors molt intensos. Es va banyar a la piscina del santuari el dia de sant Pere i quan va tornar i a l'hospital la van revisar, el tumor havia desaparegut. Jo aquest cas l'he viscut en primera persona. Fins i tot, els metges la van renyar perquè no s'ho creien. Però només hi té una petita marca on abans hi havia un gran tumor.

El miracle està reconegut per l'Església?

L'Església sempre va amb peus de plom a l'hora de reconèixer els miracles, però ho està estudiant. Però vaja, és un cas claríssim.

Això li ha fet tenir més fe?

Creure quan s'han vist miracles no és cap mèrit.

Així, Portugal o França?

França.

Parla francès?

Un petite peu, monsieur...

De papes, quants n'ha conegut?

Vuit. El primer Pius XI (1857-1939), Achille Damiano Ambrogio Ratti, el Papa més savi, el Papa de les encíclicues. Però jo era molt petit. El segon va ser Pius XII, Eugenio Maria Giovanni Pacelli (1876-1958), que va haver de patir la II Guerra

Mundial. El 1956 el vaig veure al Vaticà moltes vegades. Després van nomenar Joan XXIII, Angelo Giuseppe Roncalli (1881-1963). Hi vaig coincidir en una visita que vaig fer a Castelgandolfo, la residència d'estiu dels papes el 1960. Va ser qui va iniciar el Concili Vaticà II, era conegut com el Papa bo. El va succeir Pau VI, el cardenal Giovanni Battista Enrico Antonio Maria Montini (1897-1978), que va desenvolupar el que havia iniciat el seu predecessor. Va ser el primer Papa que va sortir del Vaticà. Després va venir Albino Luciani (1912-1978), però només va ser Papa 33 dies.

Creu que el van assassinar?

Jo no ho crec. El va succeir Karol Wojtyła, Joan Pau II (1920-2005). Va ser una gran sorpresa. Feia centenars d'anys que un Papa no era italià. Però va ser una gran elecció. Va ser el més viatger de tots. El va succeir Benet XVI, Joseph Aloisius Ratzinger (1927), que ara és Papa emèrit. És un gran intel·lectual, vaig coincidir amb ell durant una visita a Fàtima...

I, finalment, el gran renovador, el papa Francesc...

Sí. L'elecció del cardenal Jorge Mario Bergoglio (1936) va ser molt encertada. És el Papa que en aquest moment necessitava l'Església. Els cardenals reunits en el conclave voten el qui es mereix més confiança.

Veü bé que un Papa dimiteixi?

Ho veig bé.

I la pèrdua de fidels de les últimes dècades el preocupa?

L'Església és divina i és humana. Passi el que passi no pot perdre. Recordi el que deia Jesús: "Jo estic amb vosaltres tots els dies, fins a la fi del món" (Mateu 28:19). Si els membres de l'Església no fóssim humans, no s'hauria produït el cisma d'Occident i tantes altres coses.

Però a què atribueix l'allunyament de molta gent de l'Església?

Per ser bo s'ha de lluitar. Hi ha

d'haver un esforç i una entrega... i això falla. Avui dia la societat s'ha acomodada, per això un sector de persones s'han allunyat de l'Església. La davallada de fidels també és perquè l'ambient no ajuda gens. L'enemic entra a les cases a través de la televisió. I el mal treballa fort.

No es jubilen els capellans?

Sí, als 65 anys. Jo ja estic jubilat, però continuem al peu del canó. Encara faig una o dues misses al dia.

M'han dit que vostè pot resar el pàrenostre en arameu, la llengua de Jesús...

"Abuna di bishemaya, Itqaddash shemak, Teta malkutak, Tit'abed re'utak, Kedi bi shemaya kan ba ar'a, Lajmana hab lana sekoma yom beyoma, U shebok lana jobeina, Kedi af anajna shebakna lejeibina, Weal ta'alna lenision, Ela peshina min bisha..." Una vegada vaig anar a ca les ties Mundet, i la Maria Mundet em va donar el pàrenostre en arameu i la seva traducció. El vaig memoritzar perquè em feia molta gràcia resar en la llengua de Jesús.

Com ha vist la transformació de Torroella durant aquests anys?

Un poble molt transformat. Moltes famílies s'han extingit. Molta gent ha vingut de fora i d'altra ha marxat. En deu anys, un poble es transforma totalment. Si mossèn Garrido tornés, no coneixeria ningú. Per a mi l'Estartit tenia un encant que no té ara i hi ha moltes coses, i a Torroella s'ha construït molt. També em sap greu que, a Ullà, la pedrera hagi ferit el Montgrí. Ara hi ha moltes cultures perquè el món és més ampli.

I l'Església com s'ha transformat?

L'Església es preocupa de les persones que pateixen. L'acció eclesial s'estén arreu. I la gent respon, sap que la recaptació del Domund augmenta cada any? I que els diners recaptats s'utilitzen per a la propagació de la fe, que distribueix la Sagrada Congregació de Roma.



Els gegants de Torroella de Montgrí, a Costa Rica

Arreu i vagis on vagis, tots els pobles de la terra han heretat dels seus avantpassats un llegat cultural que els identifica. Molts, al llarg dels anys, s'han anat perdent, però molts d'altres encara perduren i es llueixen amb orgull. L'imaginari amb les seves bèsties, capgrossos, gegants, les màscares... i molts d'altres, avui en dia encara participen en les festes i celebracions de centenars de viles i ciutats del món.

Escriu: Andreu Blanco i Carbó, en representació dels Amics dels Gegants i Capgrossos de Torroella de Montgrí

Les inquietuds dels Amics del Gegants i Capgrossos de Torroella de Montgrí va fer que, més o menys, fa dos anys, ens plantegéssim alguna mena d'intercanvi cultural en una altra contrada per així poder treure a ballar els nostres estimats gegants i conèixer els seus homòlegs allà on anéssim. Després de moltes reunions i també amb l'ajut del Sr. Jaume López del Cercle Internacional d'Amics dels Gegants, se'ns va presentar l'oportunitat de poder anar a Costa Rica, concretament a la ciutat d'Aserrí. Vint-i-sis vàrem ser els expedicionaris entre grans i petits, que amb moltíssima il·lusió ens vàrem llançar a aquesta aventura. Vàrem anar a celebrar el Dia Internacional de la Mascarada.

Les mascarades de Costa Rica són unes figures tradicionals semblants als capgrossos, però amb cos fins a la cintura. El seu origen es diu que és una barreja de les màscares dels antics indígenes amb altres figures de l'època colonial. Val a dir que hi ha moltes versions i misteris respecte d'on provenen, com amb la gran majoria de les tradicions ancestrals.

Seria molt injust per la nostra part no fer menció de la gent de l'associació cultural AGRUCA, que ens va rebre a Costa Rica. El nostre viatge no hauria estat possible i no hauria valgut la pena sense ells. Ens varen oferir tot el que tenien per fer la nostra estada més agradable. Aquesta gent ara són la nostra família.

L'agenda va ser molt atapeïda i es varen fer cercaviles a molts indrets i ciutats. A l'escola del Barrio de las Mercedes, a la biblioteca municipal d'Aserrí, a l'ajuntament, que ens va rebre amb l'orquestra municipal i tots els seus regidors amb l'alcaldeessa al capdavant. També vàrem viatjar a La Legua, Alajuelita, Belén, Grecia, Puntarenas, Escazú, Desamparados, Vuelta de Jorco, la universitat, entre d'altres. A cada lloc on anàvem, ens rebien amb gran entusiasme i calor. Aprofitàvem cada viatge per poder gaudir del seu entorn i ens varen portar a visitar els cafetars, els impressionants parcs naturals, els museus, les esglésies, la gastronomia... i tantes i tantes coses que no acabaríem mai.

El 31 d'octubre és oficialment el Dia Internacional de la Mascarada i vàrem ser convidats a la cloenda de les celebracions al Ministeri de Cultura. El president de la colla, Marc Muñoz, i el viceministre, el Sr. José Alfredo Chavarría, van signar un conveni entre el Ministeri i les associacions del Cercle Internacional del Gegants per tal de dinamitzar i promoure les mascarades tradicionals. Davant de la televisió nacional els gegants, capgrossos, xanquers i xatis varen ballar per tot el país al ritme de les gralles, juntament amb les mascarades.

En el comiat vam tenir una barreja de sentiments. Per una part, teníem ganes de tornar cap a casa i, per una altra, ens va entristir molt a tots. Elsllaços d'amistat amb els nostres germans de Costa Rica hi seran per sempre més. Esperem d'aquí a dos anys poder-nos retrobar aquí a Torroella de Montgrí i que els puguem ensenyar les nostres terres catalanes de les quals els vàrem parlar tant.





L'Hospitalitat de la Mare de Déu de Lourdes

L'Hospitalitat de la Mare de Déu de Lourdes, delegació de Torroella, és una de les 35 delegacions amb què compta l'Hospitalitat a la província de Girona per organitzar, entre d'altres, el peregrinatge de malalts i discapacitats que es fa cada juny al santuari de la Mare de Déu de Lourdes de França.

Text: Sílvia Yxart | Fotografia: Hospitalitat de la Mare de Déu de Lourdes

L'Hospitalitat de la Mare de Déu de Lourdes és una associació privada de fidels que depèn del Bisbat, d'acord amb l'actual Codi de dret canònic. Antigament, formava part de la de Barcelona, però ara fa cinquanta anys que funciona autònomament. El passat 12 d'octubre va celebrar els 50 anys de la seva constitució com a ens propi. La seva assemblea general està formada pel president, pel secretari, per l'administrador, pel conciliari (representant del Bisbat), pel cap de brancadiers (portalliteres), per la cap d'infermeres, pel cap de l'equip mèdic, pel cap de material, pel responsable de l'equip de joves i pel vocal de cada una de les 35 delegacions de la província.

La delegació de Torroella compta, des de fa set anys, amb el delegat Mariano de Salas, que forma part de la Junta general i que, des d'aquesta posició, col·labora en la preparació d'actes, trobades i

reunions que es fan al llarg de l'any per mantenir la germanor dels membres de l'Hospitalitat. I és que, a part de la peregrinació, també es realitzen esdeveniments per mantenir el contacte i per formar els membres amb un bon nivell espiritual, social i tècnic per poder donar servei als malalts. La delegació de Torroella també té una junta pròpia de cinc persones que, a més a més del rector, organitzen les activitats que es fan localment i prenen les decisions que tenen a veure amb la peregrinació que surt des de Torroella. De Salas destaca que "la vila sempre ha estat líder amb brancadiers, infermeres i malalts". Pensa que es deu, en gran part, a la feina que va fer mossèn Pitu Quer, que va impulsar aquesta comesa en el jovent i es va encarregar d'organitzar la 20a Trobada d'Infermeres i Brancadiers a Torroella, un esdeveniment que se celebra cada 12 d'octubre amb motiu de la constitució de l'entitat i que té lloc cada any en

un poble diferent de la província. Després, van seguir la seva tasca mossèn Miquel Bosch, mossèn Lluís Costa i, finalment, l'actual rector mossèn Josep Barcons, que també està fent una tasca impulsora molt important entre els joves. "L'any passat, van fer la peregrinació 23 joves, i la majoria havien fet la confirmació a la parròquia."

A banda de la peregrinació, a Torroella, el mes d'octubre o de novembre, es fa un berenar per als malalts i, per dates nadalenes se'ls fa un petit obsequi. Entre les altres cites de l'any que se celebren hi ha la Festivitat de la Mare de Déu de Lourdes, al mes de febrer, amb un dinar "molt econòmic" que acaba amb espectacle musical o de màgia. Al mes de maig s'obren les inscripcions per a la peregrinació, que s'anuncia amb cartells a diferents espais de la vila, com ara la parròquia, els col·legis, els centres cívics... i que també s'escampa a través del boca-orella.

La peregrinació al santuari

La peregrinació sempre té lloc a finals del mes de juny. Les dates varien segons la disposició d'allotjament del santuari, ja que l'estada dels malalts es fa de forma habitual a l'Accueil (hotel residència per a malalts de tot el món).

Generalment, entre malalts, brancadiers, infermeres i peregrins surten de Torroella entre 50 i 60 persones. L'any passat, van ser 52 d'un total de 850 persones de tota la província. Independentment del grup al qual pertanyin (equip mèdic, brancadiers, infermeres, peregrins o malalts), es paguen tot el viatge, que inclou tots els serveis i l'allotjament a França durant 5 dies. Els malalts normalment paguen 220 euros, mentre que la resta paguen més, al voltant de 300 euros, a part de l'uniforme de l'Hospitalitat que han de portar per identificar-se entre tanta gent (menys els peregrins, ja que aquests només porten el mocador). De Salas assegura que al llarg de l'any s'intenta recollir diners mitjançant diferents activitats o subvencions per, ni que sigui, subvencionar el viatge d'aquelles persones que tenen més dificultats per poder-ho pagar. "Hi ha malalts que només viuen per a això. I no és que pensin que és curaran, sinó que hi van per una qüestió religiosa, molts tenen fe i volen anar a veure la Mare de Déu, perquè hi creuen."

Ara, a més a més, el desplaçament és molt més còmode. Antigament, s'hi anava amb l'anomenat Tren de l'Esperança i això significava que s'havien de traslladar malalts d'un tren a l'altre quan s'arribava a la Jonquera, "i era molt dur, perquè feia molt de sol i era penós, perquè molts anaven amb llitera i no amb cadira de rodes com ara".

Tanmateix, destaquen que el viatge en tren donava la possibilitat de conèixer tothom abans d'arribar. L'any 1998 la peregrinació es va començar a fer amb autocar i actualment, surten més de vint autocars de diferents punts de la província. A Figueres, fins i tot, n'hi ha un de medicalitzat per als malalts que tenen més necessitats.

Un cop arriben a França, els malalts i l'equip metge, generalment integrat per una desena de metges, infermeres titulades i fisioterapeutes, s'instal·len a l'Accueil. Aquest equip i la resta de brancadiers i infermeres té cura d'ells en tot moment, ja que no sempre hi ha familiars que els acompanyin i el lema de l'Hospitalitat és que "tots som responsables de tots".

De Salas explica que al viatge es fan moltes amistats, no només entre els malalts, també entre els brancadiers d'aquí i d'altres parts del món, ja que entre març i novembre, al santuari, s'hi fan peregrinacions de totes bandes.

Assegura que realment "curar-se és molt difícil, però allà hi troben altres coses: afecte, altruisme, espiritualitat, pau, pregària... que també ajuden". Durant cinc dies no paren de fer activitats, i els brancadiers i les infermeres "els acompanyen, els escolten, els ajuden i intenten minimitzar tots els problemes que tenen". Aquest grup de voluntaris és heterogeni. Hi ha des de religiosos, laics, gent de totes les edats i condicions socials i culturals, que potser només tenen en comú la inquietud de peregrinar a Lourdes amb malalts i discapacitats.

Segons De Salas, del viatge, els acompanyants també sempre en tornen eufòrics, perquè reben més del que han donat. "És la satisfacció i plenitud de sentir-se útil" i això, destaca, "ens encantaria transmetre-ho al jovent". Fa temps que intenten

que els joves participin d'aquesta experiència i, per això, els menors de 25 anys que no treballen tenen part del viatge subvencionat "a canvi de viure una experiència única, coneixent una realitat com és la vellesa, la malaltia... i al mateix temps descobrint valors tan importants com el d'entregar-se als altres sense esperar res a canvi". En Pau, un dels membres de la Junta de Torroella que fa molts anys que acompanya malalts com a brancadier, recorda que la primera vegada que va anar-hi, "era jove i acabat de separar". Segurament, va decidir fer aquell viatge per sentir-se menys sol i més útil. Però quan es va trobar submergit en la travessa, només volia camuflar-se i passar desapercebut, perquè li feia cosa i li semblava que era incapaç d'ajudar aquelles persones malaltes. De sobte, li van demanar que acompanyés un malalt al vàter i va haver d'ajudar-lo a netejar-se, perquè no es valia sol. De cop, es va adonar que "moltes vegades pensem que no podem fer una cosa, perquè no hem trencat el glaç, però que, quan ho fem, descobrim que es pot i que és molt més el que rebem a canvi."

Per a més informació:
Hospitalitat de la Mare de Déu
de Lourdes delegació
de Torroella

lourdestorroella@gmail.com





▲ Barraca d'en Xeu



▲ Curiós pi a la Taula de l'Hostench

Una passejada per l'itinerari de les Dunes

Si anem a passejar per les Dunes, veurem que s'ha senyalitzat un nou itinerari amb indicadors blaus que porten el número divuit de les rutes locals. Es tracta d'un recorregut cíclic, amb sortida i arribada a l'aparcament de la casa del Guarda de les Dunes, i que es pot fer amb un parell d'hores mentre gaudim del silenci de l'indret.

Text i fotografies: Narcís Arbusé

Sortint en direcció est, l'itinerari fa tot el coll de les Sorres, uns cinc-cents metres seguint el camí asfaltat. Seguidament, cal agafar el trencall que segueix cap a llevant per un camí sorrenc i que seguirà de terra a partir del dipòsit de les aigües de la urbanització propera.

Un centenar de metres més endavant, s'ha de tornar cap al nord, és a dir, cap a l'esquerra, i agafar el camí que mena al puig de la Reina, tot planer durant un quilòmetre i que s'escola entre una vegetació de pins i garrigues.

Aquí, girant cap a l'est, trobarem un corriol marcat que assenyala la barraca d'en Xeu, travessant primer els eixarts que marquen un camí antic i dos dipòsits d'aigua, a pocs metres l'un de l'altre, al cap d'uns dos-cents metres trobarem la barraca. Aquesta barraca, de mides excepcionals i en un perfecte estat de conservació, està protegida per uns murs de paret seca que la resguarden pel nord i per llevant.

Tornat al camí principal, aquest segueix cap al nord per baixar sobtadament en un fort pendent de sorra d'uns cinc-cents metres, que són la delícia dels

infants que el prenen per un immenstobogan.

A pocs metres del final de la baixada i marcat per un xifrer, trobarem el Bassi d'en Potes, ple d'aigua plujana. Al seu costat hi havia hagut la barraca, de la qual ara només queden vestigis.

Un cop a baix, el camí segueix en direcció nord-oest encaixonat per enormes dunes fixades pels pins. És el còrrec del Coma Llobera.

Un cop superada la taula de l'Hostench, no senyalitzada, un xic més endavant, un indicador ens farà adonar de la presència

de l'enorme pi situat en un petit còrrec i a pocs metres al nord del camí. Aquest pi majestuós és el degà de la contrada i, encara que se li van serrant les branques seques, cal recordar que resta colgat entre la sorra, i que només la seva enorme capçada en sobresurt.

El camí per on es passa és també la llera del torrent que recull les aigües de la muntanya Gran i que acaba a l'antic estany de Sobrestany.

Cap a un quilòmetre més endavant, el camí gira cap al nord per vorejar el puig Llebrer, que queda a ponent. Ara s'entra en un espai on la vegetació es fa molt agradable. Som al jardí de Sant Josep, punt situat a l'extrem nord de l'itinerari, i aquí començarem a recular tot i seguint la pista principal que mena a la casa del Guarda.

Més endavant, es deixa aquesta via per a seguir-ne una altra que s'endinsa a la forest uns quatre-cents metres i, seguint les indicacions, es troba un senyal que ens portarà cap a la barraca Trobada.

Aquesta, ara folrada de formigó i amb aires de fortificació militar, deu el seu nom al fet d'haver estat rescatada de les sorres que la mantingueren colgada fins al temps de la repoblació forestal de les Dunes, allà per l'any 1904.

Seguint el camí cap al sud, aquest connecta amb un altre de més important i justament aquí es troba la font d'en Reixaquet, antic indret motiu de sortides i berenades.

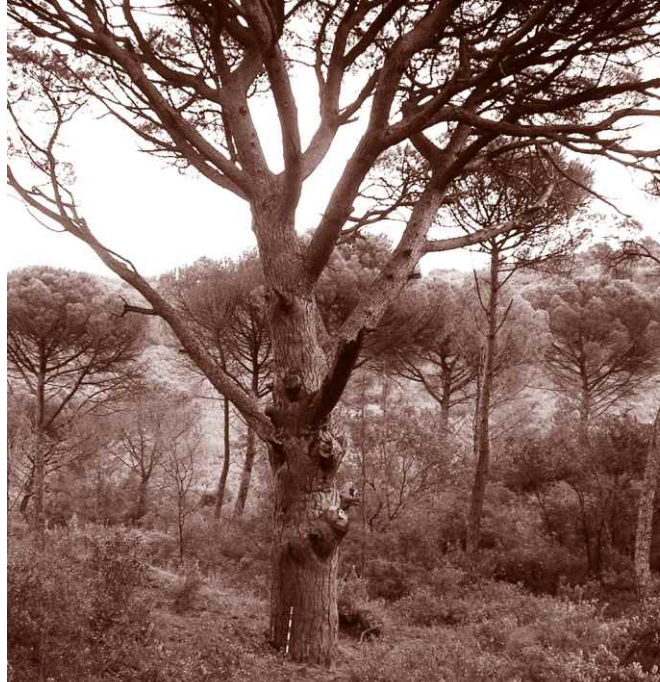
Aquesta font no és res més que un petit pou de cap a dos

metres de fondària folrat de paret seca per a deixar-hi filtrar l'aigua i una petita escala amb dotze esgraons fets del mateix material que baixen pel seu costat de migdia. Al seu entorn, en altres temps s'hi van plantar flors i lilàs que ressaltaven encara més la bellesa de l'indret.

Seguint les indicacions de la ruta marcada, es va seguint cap a un quilòmetre més el camí ben marcat, i a voltes empedrat, que ens tornarà a la casa del Guarda, mentre es va pujant entre revolts fortament pronunciats de la carretera.

Si en comptes de seguir aquests senyals s'opta per continuar pel camí de l'esquerra, cap a l'est, un cop sortits de la font d'en Reixaquet, es passa per la font dels Tres Reis i s'arriba al costat del dipòsit de les aigües de la urbanització, amb un camí que voreja la carena de la duna. D'aquí podem retornar pel coll de les Sorres fins a l'inici.

Francament, és una sortida que val la pena tenir en compte i d'escassa dificultat.



▲ Pi gros del Coma Llobera



▲ Barraca trobada



▲ Font d'en Reixaquet



▲ Font dels Tres Reis

La gastronomia local, un patrimoni immaterial

No podem parlar de gastronomia sense tenir en compte els seus productes, sense parlar del camp, de l'agricultura, de la ramaderia. La riquesa hortofructícola de la plana agrícola del Baix Ter i l'àmplia gamma de peixos del litoral ofereixen una gran varietat de productes de qualitat que són la base d'una cuina local heterogènia, que sintetitza a la perfecció amb la base de la dieta mediterrània i la més genuïna tradició de la cuina catalana. En el seu conjunt, forma un patrimoni immaterial de gran valor.

A banda dels productes collits o criats dins del terme, com les pomes, els préssecs, les verdures, l'oli, la vinya, les hortalisses, els xais, els pollastres, els ànecs i una in comptable varietat de peixos, també hi ha una sèrie de productes que, manufacturats o artesanals (xarcuteria, fleques o pastisseria), s'han convertit, per tradició, en propis. Així mateix, la cuina del nostre municipi comparteix l'excel·lència de molts dels productes que s'emparen sota la denominació d'origen o de qualitat com són la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Poma de Girona o la marca de Garantia Productes de l'Empordà, entre d'altres.

L'activitat vinculada a la producció (l'agricultura i la ramaderia), la transformació o la venda té un gran pes en el conjunt de l'economia local. Així mateix, la gastronomia, com a recurs turístic, s'ha convertit també en un potent atractiu que genera riquesa i cohesió social.

No podem oblidar que tots plegats, com a consumidors, tenim cada cop més interès en allò que mengem i som més exigents, tant amb la matèria prima com amb la seva elaboració. Això ho tenen molt present els productors, elaboradors i botiguers locals, que han articulat una oferta de qualitat basada en el producte de proximitat i la producció sostenible. És un retorn als

orígens, a l'horta, al respecte del cicle natural, a la minimització en l'ús dels productes fitosanitaris. Però també és un compromís amb el futur, amb la preservació d'una activitat que té repercussions més enllà de la taula, ja que influeix en la mateixa gestió del territori.

La cuina local s'ha d'emmarcar en la més autèntica tradició del nostre país. En aquest sentit, no hem d'oblidar que Catalunya s'ha situat a l'avantguarda del panorama mundial gastronòmic. Tenim, doncs, un gran potencial del qual podem gaudir cada dia.

Breu història de la cuina catalana

La base de la cuina catalana conserva encara vestigis del món ibèric, i sobretot de l'herència clàssica i visigòtica. El llegat dels grecs i dels romans va anar força més enllà del pa de blat, el vi i l'oli d'oliva, ja que van introduir a la Península condiments i tècniques culinàries noves, com el garum o els salaons.

També conserva una importantíssima influència de la cultura àrab, que va introduir molts productes de l'Orient llunyà, actualment indissociables de la nostra cuina, com l'arròs, el sucre, els cítrics, l'albergínia, l'espínac, la síndria i, probablement, l'escarxofa, així com la pasta seca (els fideus i els macarrons).

L'època moderna no va ser especialment bona per a la cultura catalana que, perseguida, a vegades s'hagué de refugiar en convents i monestirs. Precisament als cenobis es van escriure molts dels receptaris de l'època, fidels a la rica tradició medieval (encara amb molta presència de les barreges de dolç i salat que tant agradaven en l'edat mitjana), però també amb les sanes restriccions càrnies que la regla monacal prescrivia.

Amb el temps es van anar afegint a la cuina catalana uns productes ultramarins sense els quals ningú no reconeixia ara la nostra gastronomia. Per exemple, la botifarra amb mongetes, l'escalivada amb pebrots, el trinxat de col i patates, el pa amb tomàquet... i fins al pa amb xocolata per berenar.

La crisi econòmica durant els segles XVI i XVII, el desplaçament de la Cort a Castella, la pèrdua de pes cultural i polític de Catalunya amb la monarquia hispànica, bolcada cap a Europa i Amèrica, van esfondrar en poques dècades el brillant present de la cuina catalana. La situació va començar a canviar durant el segle XVIII quan, tot coincidint amb una llarga etapa de creixement agrari, reapareix la literatura culinària en català en forma de receptaris conventuals.

Durant la Renaixença, la cuina s'utilitzà, com la llegua, per crear identitat. La tendència va continuar durant el primer terç del segle XX, tot coincidint amb el Noucentisme. La guerra civil, però, va provocar destrucció, pobresa i fam a Catalunya, on el menjar va esdevenir per a un ampli sector de la societat una autèntica obsessió.

Amb la restauració de la democràcia, l'estructuració de l'estat en autonomies i l'auge del turisme de masses, la cuina catalana va experimentar, des del 1985, una forta embranzida. Avui, ha esdevingut, com a la baixa edat mitjana, un referent mundial pel que fa a la cuina d'autor i suscita un gran interès entre els crítics gastronòmics i els mitjans de comunicació d'arreu del món.

Productes del territori



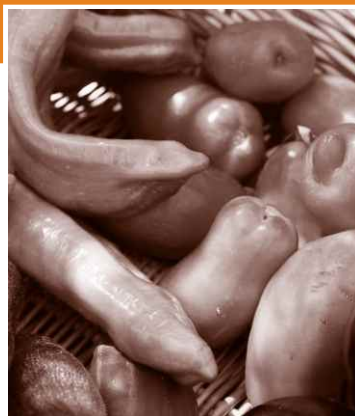
▲ La plana, banyada pel riu Ter, ha esdevingut un territori agrícola i fèrtil, endreçat sota la mirada del Montgrí.

La tradició agrícola i ramadera neix a l'època neolítica. Fa 7000 anys, quan l'home s'instal·la a la plana del Baix Ter, ja s'hi dedica i, des de llavors, esdevé una de les principals fonts d'economia de la vila. L'historiador local Marcel·lí Audivert, al llibre *Torroella de Montgrí*, una vila singular, destaca que Torroella, el 1840, comptava amb "un territori agrícola exuberant amb una extensió de terreny de regadiu que era la més important de les terres gironines, amb un fruíterar els productes del qual no tenien prou consumidors." Avui, el municipi, amb una extensió de 6.613 hectàrees, compta amb un total de 2.676 hectàrees de conreu. I, dins d'aquestes, els conreus més estesos són els fruiters, el blat de moro, els herbacis de secà i l'alfals, i també hi tenen una petita representació l'arròs, les oliveres, la vinya i l'horta.

De la plana

L'horta

Els productes d'horta són de llarga tradició a la vila, ja que les terres de regadiu han estat bones per la influència del riu Ter. Antigament, cada casa de pagès tenia un hort amb tomates, pebrots, carabassons, albergínies, pèsols, faves, enciams, melons, entre d'altres. Avui, les hortes segueixen vestint la devesa del Ter, però l'extensió de terreny que ocupa aquest tipus de conreu només representa un 2% de les hectàrees totals conreades al municipi. Hi ha comptats productors que abasteixen grans verduleries i comerços, la majoria són pagesos que fan horta per a l'autoconsum o que munten parada al mercat.



▲ La majoria d'hortes de la zona són treballades per a l'autoconsum.

La fruita dolça

Els fruiters representen un 21% de les hectàrees conreades al municipi. Malgrat que sempre hi havia hagut una varietat representada per préssecs, nectarines, peres, cireres i pomes, cada vegada

guanya més terreny la poma, ja que és la que millor s'adapta al nostre clima. "No és país de préssec perquè hi ha poca humitat i molta calor, i la pera surt millor de Bordils cap a l'interior, els cirerers són anecdòtics", rebla Jordi Aulet, president de la

Comunitat de Regants del Baix Ter. En canvi, la poma ha fet seu aquest territori i se'n pot trobar de diferents varietats: Golden, Red Delicious, Royal Gala, Granny Smith i Pink Lady, i també, amb menys quantitat, alguna varietat local com la Poma del Ciri.



▲ Les pomeres formen part indeslligable del nostre paisatge.



▲ Poma del Ciri

IGP Poma de Girona

Tot i que el principal consumidor de poma és Espanya, hi ha una part molt important que s'exporta en l'àmbit internacional (40%), ja que les qualitats gastronòmiques estan reconegudes amb el distintiu d'origen i de qualitat (Indicació Geogràfica Protegida, IGP) a través de la denominació Poma de Girona.

Es tracta d'un conreu de producció integrada i que, per tant, minimitza l'ús de productes agroquímics aplicant processos que afavoreixen la diversitat de l'ecosistema agrícola i respectant el medi ambient, quelcom molt important en un municipi com el nostre, amb grans hectàrees de terreny protegides sota el marc del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter.

Les cooperatives Girona Fruits, Costa Brava i Empordà són les que comercialitzen la poma del Baix Empordà, la Selva, el Gironès i l'Alt Empordà. Segons Aulet, de tot l'Empordà, surten aproximadament 70 milions de quilos que van a parar per tot el món, des d'Europa fins als països àrabs, Amèrica del Sud i Amèrica Central, Rússia, Àfrica...



De la muntanya

Vi i oli

Als peus del Montgrí, encara hi ha vinyes i oliveres. Segons Marcel·lí Audivert, durant anys el conreu de l'olivar era tan important a la falda meridional de la serralada del Montgrí, que a la vila hi havia més de set trulls que es dedicaven a desfer olives. Era un conreu destinat a l'autoconsum, i generalment l'oli es feia amb varietats pròpies de la zona com l'argudell, el corivell, la verdal; i també, d'algunes olives vingudes de



fora com l'arbequina. Actualment, la varietat autòctona argudell se segueix coneixent com la millor, però també s'ha introduït molt més l'arbequina i la piqual, que tenen una producció més regular. Part de la producció d'oli es troba inscrita a la

Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà, entitat que assegura la qualitat de l'oli que es produeix en aquesta àrea i que es pot trobar a les botigues del municipi. De tots els trulls que hi havia a la vila, l'únic que funciona és el trull Alenyà.

Xais

Ala falda del Montgrí encara s'hi troba algun ramat de xais que, a banda d'aportar una carn excel·lent, fa una funció ambiental molt important en la neteja del sotabosc per contribuir a reduir el risc d'incendis. Si no fos per aquesta tasca, potser aquesta feina ja hauria desaparegut al Montgrí. Jordi Muxach, pastor de Torroella, assegura que actualment és difícil viure'n. "El xai és un producte de qualitat que no es paga com a tal i amb ramats petits és difícil competir amb les granges grans i la carn d'importació que es ven a les superfícies comercials."

Als anys 70-80 hi havia unes 3.300 ovelles a l'Estartit, ara només queda el seu ramat de 400 ovelles ripolleses, raça autòctona de Catalunya. I Muxach assegura que és un ofici sense futur. "Cada any es perden entre 50 i 60.000 ovelles, Catalunya és deficitària en xais, falta un milió i mig de xais a l'any, però és que estem cobrant el preu del xai com trenta anys enrere." Per als pastors tampoc no resulta fàcil trobar pastures, "amb el turisme i la manera de conrear els camps d'avui, s'ha trencat l'equilibri". L'augment de carreteres ha fet desaparèixer els passos per al bestiar i les masies, que abans feien rotació de camps, perquè totes tenien

animals, ara només fan monocultiu. "Les ovelles que vivien de les herbes perdudes que quedaven als camps, ara ja no en troben i, si no tens terrenys per poder pasturar-les, és molt difícil subsistir." Ell, com que de terrenys no en té, amb el seu ramat bàsicament treballa tota la muntanya del Montgrí des del mes de febrer fins al mes de juny, i a l'estiu, baixa en algun camp de rostoll prop de casa seva.

Tot i que actualment la carn de xai s'importa d'arreu, Muxach assegura que la carn de les seves ovelles va a parar a les carnisseries locals de Torroella i Jafre.



▲ Al Montgrí hi pasturen dos grans ramats de xais.

Del mar

La pesca és un dels altres llegats històrics. Fins a la meitat del segle XX, l'Estartit era un poblat de pocs habitants amb un sol carrer amb cases de pescadors tocant a mar. Destacaven arts de pesca com la del bou i la del sardinal, que es feia amb llaguts, i que es complementava, entre d'altres, amb el palangre gros o de penjar i l'art de platja, que consistia a arrossegar una xarxa estesa al mar amb una

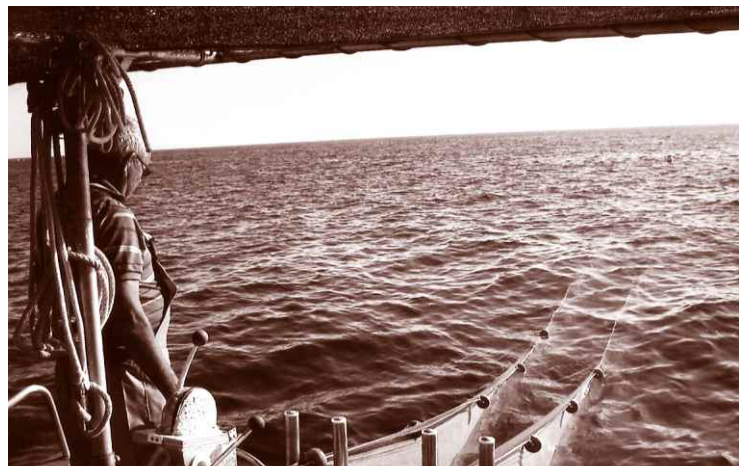
embarcació, des de la sorra, amb la força dels homes i de les dones que l'estiraven. El 1935 es funda la Confraria de Pescadors de l'Estartit, que llavors comptava amb 91 confreres entre mariners, armadors i xarxaires, i entre 1920 i 1930 se salava el peix a l'Estartit, quelcom que permetia conservar el peix i realitzar una activitat pesquera intensiva, activant les vies comercials. Tot i que fins als anys 30 del segle XX

és una època dolça per a la pesca, més tard, s'inicia una fase d'estancament produïda per la introducció de la pesca industrial, que necessita fortes inversions que a l'Estartit no es produeixen. Als anys 50 i 60, el creixement turístic fa que molts pescadors inverteixin en petites empreses i activitats dedicades al nou sector, i això reverteix en un menor nombre de pescadors dedicats exclusivament a la pesca.

La pesca avui

La gran extensió de platja, juntament amb l'àrea protegida a la costa i al voltant de les Medes, ha afavorit, juntament amb la desembocadura del Ter, que sigui un territori ric en varietats de peix i marisc.

Actualment, la Confraria de Pescadors de l'Estartit està formada per 15 pescadors actius, "més cinc angulers", afegeix Francesc Florian, pescador del sonso de l'Estartit i representant de la Confraria. Entre aquests, hi ha sobretot gent gran i, darrerament, s'hi han afegit fills de pescadors que han deixat les seves professions per dedicar-se a l'ofici que porten a la sang. En alguns casos, com el d'en Florian, ja són cinc generacions de pescadors. La majoria dels confreres tenen llicència d'arts menors, un tipus de pesca artesanal multiespecífic que se sol fer en embarcacions petites, d'1 a 4 treballadors. Capturen amb xarxes i aparells espècies poc accessibles per les



▲ La majoria de pescadors de la Confraria de l'Estartit tenen llicència d'arts menors.

embarcacions que practiquen arts industrials com la d'arrossegament, i així accedeixen a espècies de gran valor comercial, de manera que no hi ha descartos i no es malmet tant l'ambient marí com amb d'altres arts. Entre aquestes arts menors es pot trobar:

El tremall: és l'art que compta amb més embarcacions a l'Estartit. Utilitza diferents tipus de xarxa segons la temporada. S'agafen tot tipus de peixos i, fins i tot, alguns crustacis i mol·luscs com els cargols de punxa.

El palangre: potser és l'art menys representatiu de l'Estartit. Segons l'època pesca peixos migratoris com bonítols, tonyines, peixos espasa, penegals, molles i el famós lluç de palangre.

La tallarina: és una activitat que es fa a prop de la costa i entorns sorrencs. Actualment, a l'Estartit només hi ha una embarcació que la practiqui.

El sonso: a l'Estartit hi ha quatre embarcacions amb llicència d'art menor específica per a la pesca del sonso.

Peix i marisc

Al litoral de l'Estartit s'hi troben més de 60 espècies de peixos aptes per al consum. Les més habituals

són el llobarro, el rap, el lluç, l'escòrpora, el llenguado de platja, el sard, l'orada, el mero, el déntol, el corball, el roger, el pagell o el sonso i l'angula. Quant a varietats

de marisc hi ha la llagosta, el llobregant, la petxina lluent, la tallarina, la garota, el musclo i el caragol punxenc. També es captura sèpia, calamar i pop.

L'art del sonso a l'Estartit, pescar menys per guanyar més



El sonso és un peix de mida petita que viu en fons marins poc profunds amb un gra de sorra característic com el de la costa que va d'Arenys a l'Estartit. La seva pesca està regulada i cal disposar d'una llicència específica.

“A Catalunya hi ha 24 embarcacions que ens dediquem a aquesta pesca”, explica Paco Florian, pescador del sonso a l'Estartit. “Es tracta d'una llicència d'art menor que només permet realitzar aquesta pesca, perquè es considera que el pescador es guanya bé la vida.”

Es captura amb sonsera, un art de pesca artesanal producte de l'evolució del bolig, a mig camí entre l'encerclament i l'arrossegament. Primer encercla la mola de peix i després arrossega l'art per a conduir-la fins al cop, una bossa amb una xarxa més cega on queda atrapat. Precisament aquest tipus de malla, molt fina, va portar experts de Brussel·les a recelar sobre aquesta modalitat de pesca i va obligar els pescadors a aturar la seva activitat durant un temps fins que un estudi demostrés que es tractava d'un sistema de pesca sostenible i respectuós.

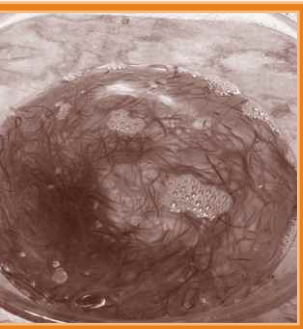
Comitè de cogestió

Tal fet va posar d'acord científics, pescadors i administració per crear un comitè de cogestió del sonso que va acceptar Brussel·les i que s'encarrega de la gestió que normalment fa l'administració.

“Ara, sortim una setmana dotze embarcacions i una altra, les altres dotze, perquè no podem parar tots. En l'època que no es pesca tant (novembre), l'horari és de les 7 del matí a les 12 del migdia, i podem agafar unes quotes de 200 a 250 quilos per dia.” El 15 de desembre s'aixeca la veda, perquè el sonso fresa i després no poden tornar a pescar fins al març. Durant la veda no poden realitzar cap altre tipus de pesca. Tanmateix, pare i fill reconeixen que aquests canvis adquirits arran del comitè de cogestió són un bon model a seguir per altres pesqueries, ja que el resultat és positiu. A part de la conservació del recurs, els pescadors han augmentat els seus guanys, ja que el preu del sonso a la llotja s'ha triplicat des que s'han establert les quotes. Abans, els sonsaires capturaven la quantitat que volien sense cap mena de control. Avui es capturen molts menys, però el preu de sortida és aproximadament d'uns 3,5 €. El problema rau quan no es pesca res i se'n van a la veda sense haver guanyat gaire. Tanmateix al març, que és l'època forta, la cosa sempre va millor. L'horari i les quotes varien: “Podem sortir de les 6 del matí a les 2 del migdia i agafar uns 400 quilos cada dia.” A la primavera-estiu, el preu del sonso oscil·la de 2,50 a 6 €/kg.



Pesca i consum de l'angula al territori



Entre els productes més apreciats també hi ha les angules, que es capturen a la desembocadura del riu Ter. La seva pesca és una herència dels pescadors bascos que aterraren al territori. I els restaurants d'aquesta àrea han esdevingut referents gastronòmics de tota la Costa Brava.

L'angula és l'aleví de l'anguila, un peix que per reproduir-se descendeix dels rius per posar els seus ous al mar dels Sargassos, a l'Atlàntic Nord. Segons la llegenda, quan les larves neixen, emprenen un llarg recorregut per tornar als rius on van viure els seus progenitors. Quan arriben aquí, remunten el Ter des del mar, i és quan els pescadors les atrapen amb el seu ormeig.

És una pràctica molt regulada pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca que determina els punts on es pot pescar de cada riu, les característiques de l'ormeig, la manera de calar-lo a l'aigua, les dates de pesca i de veda, les hores en què està permès pescar i l'obligació de declarar el volum de captures i d'entregar-ne un 10% viu a la Direcció General de Pesca Marítima per a l'estudi i la repoblació de l'anguila, que ha patit una forta regressió en algunes zones.

Cinc pescadors amb llicència

A la Confraria de Pescadors de l'Estartit hi ha cinc pescadors amb aquesta llicència. En Joan Mitjà, que fa trenta anys que la practica, assegura que, tot i que el preu d'aquest peix s'ha estandarditzat amb la crisi, ara es paga a 350 €/quilo en lloc dels 700 € d'abans, “segueix essent un tipus de pesca amb la qual et guanyes bé la vida”.

El 20 d'octubre comença la temporada de pesca i al març s'inicia la veda. Durant l'època de pesca, els pescadors realitzen les captures per torns, de manera que al final tots pesquen cinc dies de la setmana. Es practica amb bussó, un ormeig en forma d'embut de fusta i malla per on entren els peixos amb l'ajut d'unes canyes amb malles i el corrent d'aigua.

DO de l'Angula del Ter

En Joan, que a més de pescador és cuiner i propietari d'un restaurant de l'Estartit, confirma que l'angula que es menja aquí és del territori. I fa un temps que, amb els membres de l'Associació de Pescadors de l'Estartit, lluiten per aconseguir que obtingui la Denominació d'Origen Angules del Ter, ja que és un peix de molta qualitat. “Es valora més la que ve del riu Ter que la d'altres rius de la mateixa província. Hi ha proveïdors importants del món de l'angula que es decanten per la nostra, perquè diuen que té un sabor especial. És com la llagosta del cap de Creus.”



Productes artesans

A banda d'aquests productes del mar i de la terra, n'hi ha molts que provenen de la tradició artesana de la vila, d'altres són creacions més recents que, inspirades en el territori, han sabut forjar-se un lloc i portar la petja de l'Empordà més enllà dels límits de la nostra contrada. I és que, quan es tracta del paladar, només cal deixar-se seduir pels sabors i descobrir allò que sentim propi per tradició, gust i estètica.

Flaones

Història

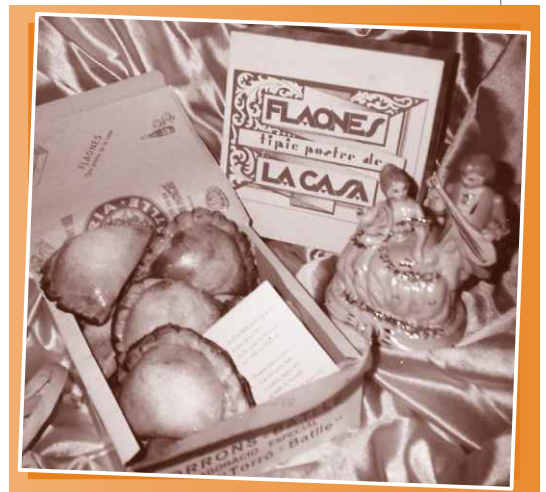
El flaó o la flaona és un dels dolços més antics dels Països Catalans. Apareix esmentat per primera vegada en textos de trobadors del s. XII i encara ara es pot assaborir en diferents indrets dels Països Catalans i d'Occitània, com el Llenguadoc i alguna regió italiana. A l'Empordà, són originàries de Peralada, tot i que també se'n troben a Figueres, Cadaqués i Torroella de Montgrí. Aquí les va començar a elaborar l'antiga pastisseria Sastrenguer i, quan aquesta va desaparèixer, van agafar el relleu la pastisseria Caselles i la pastisseria Batlle, que van convertir les flaones en un pastís típic de la vila des de fa més de 100 anys.

Característiques

És un pastisset rodó o amb forma de cresta, tradicionalment farcit de formatge, que actualment es farceix de mató o formatge fresc, confitura, crema catalana, massapà, cabell d'àngel... depenent del territori on es comprí. Per exemple, a Torroella, es fa amb pasta brisa i massapà.

A on?

Avui dia, el trobem tot l'any a la pastisseria Batlle, que són els continuadors d'aquesta deliciosa tradició que exaltava fins i tot mossèn Viver en un poema: "Entre les glòries pairals sempre lluirà. / Fins en parlen les històries més antigues de l'Empordà. / D'aquest postre exquisit i ric os donarà bella mostra el pastisser destre i antic en Batlle de Torroella."



Rebeques

Història

Quan el 1940 Alfred Hitchcock va estrenar la famosa i exitosa pel·lícula de suspens *Rebeca*, a Torroella, el pastisser Francesc Batlle, que li agradava inventar postres relacionades amb les pel·lícules que s'estrenaven, va crear la Rebeca. Durant un temps, va esdevenir un dolç típic que assaborien els torroellencs a la mitja part de la sessió de cinema que es feia els diumenges a la tarda.

Característiques

Es tracta d'un petit pastisset de brioix amb crema cremada i un farcit de nata amb una característica "R" de xocolata al damunt.

A on?

Encara avui, 75 anys més tard, es pot comprar a la pastisseria Can Batlle.



Coca del Montgrí

Història

A inicis dels 90, la fleca Can Francès de Torroella va crear, "per casualitat", aquesta coca de pa. Estaven preparant un aparador per celebrar una activitat de la vila i van decidir fer un pa rodó que estèticament recordés el Montgrí. Tot i que l'havien fet per a decorar, més d'una persona els el volia comprar, de manera que van barrinar la idea de fer un pa amb aquell format. Després de molts intents frustrats com passa en tot procés de creació, i partint de la pasta del barrot, un dels pans emblemàtics de la fleca, van aconseguir crear una pasta diferent que esdevindria la pasta mare de la coca del Montgrí.

Característiques

Pa gros i rodó, que amb un dibuix realitzat amb divisora manual recorda els carreus del castell del Montgrí i que permet trencar-se fàcilment amb les mans. Produït artesanalment, ja que no passa per cap màquina a part de la de pastar, té una fermentació en fred molt llarga que li dóna un color torrat característic. Està fet amb És Farina de Girona i, per tant, "és un producte artesà totalment de Km 0".

A on?

La coca del Montgrí es pot trobar a Can Francès. És un pa pensat per compartir, que tant es pot servir en dolç com en salat. Com que pot partir-se per la meitat i es pot trossejar, pot farcir-se de diferents coses a la vegada: embotit, anxoves, escalivada, truites... És tan versàtil que si no es converteix en un combinat d'entrepans, pot acabar com a pizza gratinada al forn. N'hi ha de dos mides. El més gran, de 800 g, es pot comprar a trossos.



Brunyols de l'Empordà

Història

Els *brunyols*, que és tal com s'anomenen a l'Empordà, i no pas *bunyols*, és un plat de postres que es comença a menjar per Quaresma i que durant la Setmana Santa té el seu moment culminant, tot i així, avui, pràcticament, es poden trobar a les pastisseries i fleques durant tot l'any.



Característiques

La pasta del brunyol està feta principalment amb farina, ous, llet i aigua, i amb els ingredients que li donen el seu gust característic, com la matafaluga, l'anís o la garnatxa. Normalment, té forma d'esfera aixafada, es fregeix amb oli i s'arrebossa amb sucre. La seva textura és compacta, tirant a densa.

A on?

Tot i que aquí no es fa cap Fira del Brunyol com en altres localitats properes, són unes postres de molta tradició i, per Setmana Santa, se'n pot trobar a totes les fleques i pastisseries de la vila. A totes, llueixen deliciosos i els de la fleca Sunyer compten, a més a més, amb el certificat de Producte de l'Empordà.

Pa de la Tramuntana

Història

El Pa de la Tramuntana és el resultat de molts anys de treball conjunt entre el Gremi de Flequers Artesans de les Comarques Gironines, la Cooperativa Agrícola de Castelló d'Empúries, Triticatum, IRTA i la Generalitat de Catalunya per crear un producte elaborat amb blats de varietats antigues produïts per la Cooperativa Agrícola de Castelló d'Empúries al Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà. I per obtenir, en definitiva, un producte final totalment de Km 0.

Característiques

Amb forma ovalada, aquest xusco o xato de 400 g sempre apareix amb el distintiu Pa de la Tramuntana. I, pel fet d'haver estat creat amb aquesta farina, té unes qualitats sensibles i organolèptiques molt especials. Una crosta color bru amb olor de pasta mare de pa cuit amb sola de pedra, un gust amb molts matisos, i una molla amb un toc àcid i d'avellanes torrades.

A on?

És un pa que es pot trobar a la fleca Sunyer i a la fleca pastisseria Gusó de Torroella. Es pot comprar sencer o tallat.



Kastels

Història

Kastels són els bombons artesans en forma de castell del Montgrí creats el 1999 per Paul-Hèctor Bossier, mestre pastisser i xocolater belga establert a Torroella de Montgrí. Amb experiència professional per reconegudes xocolateries i pastisseries d'Europa, Bossier va treballar, entre d'altres, com a xef d'un departament de xocolates Lindt Sprüngli. Després de voltar molt i d'estar uns anys vivint a la capital madrilenya i catalana, captivat per la bellesa del Montgrí, va instal·lar-se aquí i va crear aquest bombó tan empordanès.

Característiques Fet de praliné i xocolata negra belga, perquè, segons Bossier, "el 80% del cacau mundial surt de Costa d'Ivori, però no té res a veure amb la xocolata que es fa a Bèlgica. El preu mundial del cacau passa per la borsa de Londres i té moltes fluctuacions, en canvi, els fabricants belgues, com que tenen cultius propis a la Costa d'Ivori, no passen per Londres". La resta d'ingredients, com ara els fruits secs i les herbes, són catalans i ecològics.

A on?

És un bombó que no deixa indiferent, tal com passa amb el mateix castell en el qual s'inspira, que malgrat restar inacabat, és tot un símbol de la terra empordanesa. Els Kastels es venen en capses de 16 unitats i es comercialitzen al mateix obrador de Bossier, al carrer Carme, 11.



Montgrí

Història

El Montgrí va néixer a la pastisseria Masvidal el mateix any que aquesta obrí les seves portes a Torroella, ara farà uns 25 anys. Els propietaris de la pastisseria, que llavors estava situada una mica més amunt del passeig, s'acabaven d'establir al municipi i volien crear unes postres que fossin d'aquí.

Característiques

És una coca de pasta de full, crema catalana i pinyons de forma allargada que està encapçalada per una galeta molt característica amb la forma del castell. També existeix una variant del Montgrí farcida de cabell d'àngel.

A on?

Són unes postres que es poden trobar a la pastisseria Masvidal i que tant els torroellencs com la gent que visita la vila ha fet seu. És tal com diuen a Can Masvidal, "amb un bon cava o amb un bon vi dolç, són unes agradables postres, berenar o el que es vulgui".



Pedres del Ter



Història

Ara fa sis anys que la pastisseria Brugués va crear aquesta altra especialitat del territori. Volia memorar la desembocadura del Ter per fer unes altres postres típiques de la comarca. Es poden trobar tot l'any, tot i que l'època forta és a l'estiu.

Característiques

D'aparença recorda les catànies, però no es fa amb ametlla, sinó amb avellana, caramel, xocolata blanca i cacau. És més dur que els Rocs i també compta amb una llarga conservació.

A on?

Es poden comprar a la pastisseria Brugués en bossetes de 100 g.

Rocs de les Medes

Història

Fa aproximadament 25 anys que es poden tastar els Rocs de les Medes a la pastisseria Brugués. Segons expliquen, va sorgir gràcies al reclam de la gent, ja que sempre els demanaven unes postres típiques de l'Estartit i això els va empènyer a crear quelcom del territori, que pogués viatjar i que no necessités nevera. Els Rocs no tenen problemes de conservació i poden aguantar ben bé dos mesos.

Característiques

"Malgrat que estèticament recorda els carquinyolis, no és tan dur com aquests", explica la propietària de la pastisseria. Se'n fan dues varietats, una d'ametlla i l'altra d'avellana. I, per diferenciar-les, una té forma de triangle i es presenta amb l'ametlla pelada, mentre que l'altra, de forma rectangular, compta amb trossos d'avellana sense pelar. A banda d'aquests ingredients, "que agraden molt als francesos", els Rocs també porten clara d'ou i sucre.

A on?

Són unes postres que es poden comprar a la pastisseria Brugués, amb diferents formats de presentació. Hi ha des de capsetes decorades amb imatges de l'Estartit de 300 i 500 g fins a bossetes més petites de 100 i 200 g per fer-ne un bon tast.



Oli d'oliva verge extra olianum

Història

Olianum és un oli amb certificació d'agricultura ecològica que es produeix a la finca La Roquinyola, situada al vessant sud de la muntanya d'Ullà, al massís del Montgrí, des del 2003. La finca està composta de feixes de terra franca-argilosa amb un alt contingut de calç que, sumades a la bona insolació, la proximitat al mar i la disposició d'un ramat d'ovelles ripolleses pròpies que adoben la terra de manera ecològica, permeten practicar una agricultura ecològica i sostenible, al mateix temps que s'obté un oli amb tots els gustos i garanties. Tot i que es tracta d'un conreu poc exigent i poc susceptible a les plagues i malalties, el clima d'aquesta zona afavoreix l'aparició de la mosca de l'oliva i combatre-la sense insecticides, fa que la producció d'aquest oli ecològic cada any pugui variar. Tot i així, el productor, en Salvador Puig, se sent compensat, perquè obté un producte net de pesticides d'origen químic.

Característiques

Oli d'oliva Verge Extra fet amb una primera premsada en fred a partir de varietats d'olives argudell i arbequina sense afegir-hi cap tipus d'abonament o plaguicida químic de síntesi, seguint les normes i el control del Consell Català de la Producció Ecològica (CCPAE).

A on?

L'oli es pot comprar directament a l'explotació d'en Salvador durant els mesos de gener, febrer, març, abril, maig i desembre, i també en algun comerç de la vila i estand de la Fira de Sant Andreu. No obstant això, enguany, a causa de la pedregada del passat 20 de juliol i a la posterior plaga de mosca, en Salvador no ha pogut collir olives.



Oli d'oliva verge el trull alenyà



Història

Fa aproximadament 200 anys que el trull Alenyà fa oli d'oliva. Segons els propietaris, "és l'únic trull de l'Empordà, i potser fins i tot de Catalunya, que encara funciona amb el sistema tradicional"; és a dir, amb fred i amb moles de pedra per obtenir la pasta de les olives que es premsa per treure el suc. Molts torroellencs i pagesos de la zona hi porten les olives que cullen a les seves finques per a fer-hi oli per a l'autoconsum i, el que no volen, ho deixen al trull, que després, amb aquestes restes i olives que compren a Lleida, fan el seu propi oli, l'oli d'oliva verge El Trull Alenyà.

Característiques

Gran part de l'oli que es fa al trull és de varietat argudell, l'oliva autòctona del Montgrí que, segons assenyalen, fa un oli de molta qualitat. Tot i que reconeixen que cada vegada hi ha més gent que porta varietats arbequina i piqual. Les moles treballen amb un dipòsit de 500 quilos, quelcom que fa que s'hagi d'omplir amb olives de diferents pagesos, ja que es porten quantitats diverses. Després la pasta entra en una premsa hidràulica que forma una columna de cofins d'espart, de la qual s'extreu el suc que després es decanta

per tal de separar l'oli. Com que funciona amb sistema tradicional, tot aquest procés es fa en un dia i no en hores com als trulls més moderns.

A on?

L'oli El Trull Alenyà es pot adquirir al mateix trull, a diferents comerços de la vila i a algunes botigues de servei d'àpats.

Botifarra dolça

Història

Es tracta d'un popular embotit de porc de l'Empordà, que tot i que no se sap quan es va començar a elaborar, pel tipus de sabor dolç i pels ingredients, fa pensar que podria originar-se en la cuina catalana del segle XIV i XV. Tradicionalment es realitzava durant la matança del porc a les cases de pagès, però avui la seva elaboració s'ha traslladat a les carnisseries i xarcuteries. Tot i que és un embotit conegut i apreciat, el seu alt nivell calòric en limita el consum. Per això, fa un temps que el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines treballa amb noves versions de la botifarra en forma de delicatessen. La carnisseria Seli de Torroella, una de les agremiades, explica que han creat hamburgueses de fruits secs i botifarra dolça; botifarra dolça amb xocolata, que, en la versió seca, funciona com a barreta energètica; coca de botifarra dolça, i per Tots Sants van fer panellets de botifarra dolça.

Característiques

Feta de carn magra de porc, sense gens de greix, i pell de llimona ratllada i canyella, primer, i sucre i sal, després. Un cop mesclats els ingredients, s'emboten en un budell natural mitjà de porc i tant pot presentar-se crua com seca, com un fuet. En aquest cas, s'ha de deixar curar durant aproximadament 25 dies.

A casa nostra

La botifarra dolça es pot comprar a les diferents carnisseries de la vila, tot i que la de la carnisseria Seli compta amb el certificat de garantia E d'Empordà i és on es poden tastar aquestes noves versions creades pel Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines.



Gelats Angelo

Història

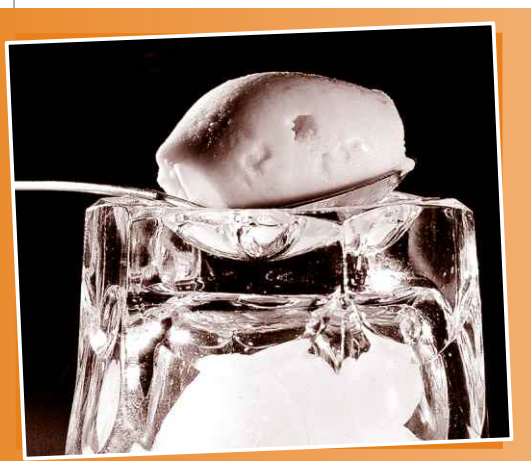
Gelats Angelo neix el 1985 a Torroella de Montgrí de mans del mestre gelater Angelo Corvitto. Originari de Licata (Sicília), es va instal·lar a Torroella per regentar amb la seva esposa la fonda Cotoliu. Després de passar molts anys de professió en el món de l'hostaleria, i de descobrir la seva veritable vocació per l'elaboració dels gelats, va dedicar-se exclusivament a la seva passió. Molts anys de treball i de recerca tècnica per perfeccionar el gelat el van portar a elaborar un producte de reconegut prestigi internacional pel qual va ser nomenat el millor gelater del món el 2006 a Milà, en la primera edició d'aquest esdeveniment. Actualment, el seu fill Hervé gestiona l'empresa familiar, mentre ell segueix impartint els seus coneixements arreu del món.

Característiques

Gelats Angelo ofereix un catàleg il·limitat de gelats elaborats amb ingredients naturals. Actualment tenen una cartera de cremes, sorbets de fruita, licors o infusions aromàtiques, així com gelats tradicionals i creacions sorprenents i imaginatives de més de 200 sabors diferents.

A on?

A la vila, els torroellencs sempre han reconegut el talent d'aquest gelater, tant quan regentava la seva pròpia gelateria, com ara que els seus gelats es poden assaborir en alguns restaurants o cafeteries del poble, així com en d'altres poblacions veïnes, zones de Catalunya i de l'Estat espanyol.



Certificacions, denominacions d'origen i marques de garantia

Molts d'aquests productes que coneixem com a propis, que estan determinats pel territori i per un llegat cultural i històric, gaudeixen d'una denominació d'origen, marca de garantia o certificació ecològica que ho reconeix. Entre les més destacades, podríem esmentar les següents:

1 Oli de l'Empordà

La Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà, creada el 2008, assegura la qualitat de l'oli d'oliva que es produeix a les dues comarques empordaneses i en alguns municipis del Pla de l'Estany i el Gironès. És una certificació impulsada pel Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya i avalada per l'esforç dels agricultors i les cooperatives.

2 Vins de la Denominació d'Origen Empordà

És una indicació geogràfica que garanteix l'origen i la qualitat del vi que s'elabora a partir d'unes determinades varietats i amb pràctiques vinícoles, enològiques i d'envelliment establertes prèviament. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen vetlla pel compliment del seu reglament, realitza els registres dels viticultors i de les bodegues adherides, controla la producció i verifica la qualitat dels anys i dels vins.

3 Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Poma de Girona

És constituïda per tots els termes municipals de les comarques catalanes de la Selva, el Baix Empordà i l'Alt Empordà, el Gironès i el Pla de l'Estany. Les condicions edafoclimàtiques específiques d'aquesta zona confereixen a les pomes les seves característiques diferencials.

4 Marca de Garantia Productes de l'Empordà

Aquesta garantia està gestionada pels consells comarcals del Baix i de l'Alt Empordà amb la voluntat d'individualitzar, personalitzar i reconèixer els productes típics de l'Empordà. Garanteix que tots els productes adherits són produïts o elaborats, transformats i envasats a l'Empordà segons les seves tradicions.

5 Productes de la Terra

És una relació dels productes agroalimentaris típics i tradicionals de les comarques de Catalunya, independentment que estiguin o no protegits mitjançant un distintiu d'origen o de qualitat.

6 Certificació Ecològica

La certificació ecològica garanteix que els productes han estat produïts o elaborats seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que han estat controlats en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.

7 Producció Integrada de Catalunya

Aquesta certificació oficial que garanteix el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya i el Consell Català de la Producció Integrada garanteix que els productes etiquetats amb aquest distintiu compleixen les normes de producció d'aliments que treballen amb mètodes respectuosos amb la salut humana i el medi ambient.

8 Marca És Farina de Girona

Vol promocionar farina d'aquí i de qualitat. Es tracta d'una farina conreada per 22 pagesos de les comarques gironines en més de 200 hectàrees sembrades, amb un total de 800.000 quilos de blat i 4.000.000 peces de pa. Aquesta matèria prima permet elaborar als Flequers Artesans de les Comarques Gironines el seu pa amb farina d'uns blats seleccionats i produïts en camps de pagesos de les nostres comarques i conreats sota els controls de la producció integrada.



Una gastronomia amb sabor de territori



▲ Presentació de les XIX Jornades Gastronòmiques «Tastets de Mar: La Clova», el passat mes de maig, al passeig del Molinet, de l'Estartit.

Torroella de Montgrí i l'Estartit compta amb prop d'una vuitantena de restaurants i bars que ofereixen majoritàriament una proposta gastronòmica basada en la cuina de mercat, amb plats elaborats amb els productes de la zona i de la corresponent estació de l'any.

Es tracta d'una gastronomia que combina la cuina de mar i muntanya, ja que el territori ofereix una mica de tot. L'oferta gastronòmica inclou des de plats tradicionals i casolans com arrossos, suquets i plats de mar i muntanya, fins a la cuina més creativa i sofisticada.

Tanmateix, una bona manera de conèixer la restauració local i de Km 0 és mitjançant les Jornades gastronòmiques anuals que organitza al municipi l'Estació Nàutica l'Estartit - Illes Medes en col·laboració amb l'Ajuntament de Torroella de Montgrí, on participen diferents restaurants i que ja s'han fet un nom dins les rutes gastronòmiques de Catalunya.

Jornades gastronòmiques "Tastets de Mar: la Clova"

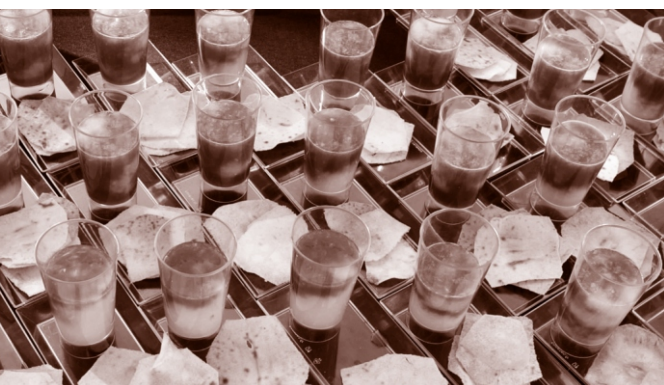
S'organitzen el mes de juny i tenen els peixos i mariscs com a protagonistes.

Jornades gastronòmiques "La Poma a la Cuina"

Se celebren a l'octubre i proposen un ampli receptari al voltant de la poma, aquest fruit tan propi de la zona.



L'ESTARTIT - ILLES MEDES
Estació Nàutica



Aplecs, fires i comerç divulguen el nostre patrimoni culinari

Les festes populars, les fires, els mercats i els festivals són activitats socials que dinamitzen el municipi i impulsen els productes i la gastronomia local.

Trobades populars

Dinars col·lectius com el de Santa Caterina reforcen la vessant social de l'acte de menjar. Les xefes i les llargues sobretauls que tenen lloc després d'aquests dinars populars, com també dels familiars, són senyes d'una cultura. És una manera d'entendre la vida, un tarannà. I igual que a la nostra cultura gastronòmica i de producte, val la pena donar-los valor. Sobretot en uns moments com els que vivim, en què la globalització i les presses fan confondre fàcilment els nostres veritables trets identitaris.



▲ El dinar popular a l'ermita de Santa Caterina reforça el vessant més social de la gastronomia.

Fires i festes

Les activitats que es programen al llarg de l'any al municipi també serveixen per a promocionar els productes i la gastronomia local. Fires tradicionals com la de Sant Andreu, amb 621 anys d'història en la ramaderia, agricultura i tradició comercial, donen l'oportunitat a productors i comerços d'acostar directament els seus productes als consumidors. La implicació dels restauradors locals també és molt important en d'altres esdeveniments com el Festival del Còmic o la Fira de Pirates i

Corsaris o el Beatles Weekend. Els restauradors i comerços participen activament vestint els seus locals amb la temàtica escollida o creant uns menús especials per a l'ocasió.

Fira "Empordà, cuina i salut"

La Fira "Empordà, cuina i salut" va néixer el 2014 amb l'objectiu de posar en valor els beneficis per la salut d'una alimentació conscient i de qualitat. Es pretén tornar als orígens, on la dieta mediterrània, els productes de Km 0 i slow food

eren la pràctica diària. La fira es dinamitza amb diferents activitats i sectors: expositors, conferències, tallers, degustacions, espectacles infantils, etc. i se celebra pel pont de l'1 de maig.

Ruta de tapes: Tapa Tast

Al voltant de 60 establiments del municipi participen els caps de setmana de setembre en una proposta que permet als seus clients seguir un itinerari per degustar tapes a preus mòdics.



▲ La Fira «Empordà, cuina i salut» es va estrenar el 2014.



▲ Les fires promocionals són una bona oportunitat per difondre la gastronomia local.

Una manera diferents de conèixer el seu potencial gastronòmic i contribuir a dinamitzar el sector en uns moments en què encara es manté una elevada afluència de visitants. Es va posar en marxa el 2013. Text Al voltant de 60 establiments del municipi participen els caps de setmana de setembre en una proposta que permet als seus clients seguir un itinerari per degustar tapes a preus mòdics. Una manera diferents de conèixer el seu potencial gastronòmic i contribuir a dinamitzar el sector en uns moments en què encara es manté una elevada afluència de visitants. Es va posar en marxa el 2013.

Mercats setmanals

Els mercats setmanals tenen molta tradició. Prenen els carrers de Torroella els dilluns i els de l'Estartit, els dijous, i s'hi poden trobar des de parades de fruites i verdures, fins a productes ecològics, fins a roba i estris que, juntament amb el comerç habitual, converteixen la vila en un centre concorregut i animat des de primera hora del matí fins a ben tocat el migdia.

Ecomercat

Cada quart (i cinquè quan n'hi ha) dissabte de mes, sota el nom d'Ecomercat Món Empordà, té lloc, a Torroella de Montgrí, un mercat exclusivament de productes locals i ecològics que es produeixen a la zona.

Mercat de productors locals

Els dissabtes al matí, a l'Estartit, també té lloc el mercat de productors locals que venen els seus productes a la plaça de l'Església. I també n'hi ha que fan la venda directa a les seves finques.

Eix comercial

A banda dels mercats de carrer, el municipi compta amb un important nombre de comerços locals i de superfícies comercials



▲ Cada dilluns les parades del mercat omplen de vida les artèries principals de Torroella



▲ Els productes del territori tenen presència en els mercats setmanals



▲ Parades al carrer Ullà de Torroella



▲ El mercat de l'Estartit es celebra els dijous

on adquirir productes. Es tracta d'una oferta variada, que a Torroella s'articula sobretot al nucli antic i a les artèries principals, i a l'Estartit, al voltant del carrer de Santa Anna, al passeig marítim i a l'avinguda de Grècia. És un

comerç viu, que a banda d'oferir productes, és dinàmic i associatiu, i col·labora per tal que, durant tot l'any, s'organitzi al municipi un programa d'activitats per a totes les edats, visitants i residents de la zona.



Commemoració del centenari de la revista *Emporion*

La revista *Emporion* va organitzar durant el mes de gener diversos actes per commemorar el seu centenari. L'acte central es va celebrar el dissabte 17 de gener, a les 19 h, a l'auditori del Museu de la Mediterrània. Va estar presentat i moderat per l'economista i polítleg torroellenc Xavier Ferrer i va comptar amb la participació de Jaume Bassa, president de l'Associació *Emporion*; Muriel Casals, presidenta d'Òmnium Cultural, i Jordi Cordon, alcalde de Torroella de Montgrí.



El dia abans es va inaugurar l'exposició «*Emporion*, 100 anys», a la Capella de Sant Antoni, en què es recollia una mostra gràfica dels antecedents, de les tres èpoques de la revista i dels parèntesis forçats, al llarg de cent anys molt accidentats.

Les dues setmanes anteriors també es van celebrar actes commemoratius. El dissabte 3 de gener es va projectar al Cinema Montgrí el documental *El mestre, el capellà i una munió de torroellencs*. 100 anys de la història cultural de Torroella a través d'una revista i els seus fundadors, del realitzador Jordi Bellapart. D'altra banda, el dissabte 10 de gener es va representar l'obra dramàtica *L'abim*, un quadret en un acte, a càrrec del grup Teló Esquinçat, de Torroella. La peça va ser escrita pel torroellenc Josep Castells i estrenada per la Secció Dramàtica de l'Ateneu

Montgrí, al Saló Jou de Torroella, la nit del 18 de juny de 1916. Es va fer una breu explicació prèvia, amb lectura de textos de l'època.

El primer número de la revista *Emporion* va sortir publicat l'1 de gener de 1915. Naixia després que els editors de les publicacions *Mont-gris* i *Montgrí* decidissin sumar esforços.

Cent anys després, l'1 de gener de 2015, s'ha publicat el número 97 de la 3a època, iniciada el 2005, en format digital i periodicitat mensual. Entre una data i l'altra, la revista n'ha passat

de totes. Temps de joia i d'esperança, de dificultats i de persecució, de clausures obligades i de represes il·lusionades. També Torroella, en el mateix període, ha sofert alts i baixos polítics, econòmics i socials, ha viscut anys de progrés i anys de constricció.

Els promotors de la publicació han volgut que el número de gener de 2015 tingui aire de celebració i, per això, alguns membres del Consell de Redacció han dedicat els articles als orígens, al present o al futur desitjable de la publicació.



Al vostre costat, per la cohesió i el benestar social

Ens trobem en el tram final d'un mandat marcat, des del primer dia, per la crisi econòmica. Segurament ha estat el més difícil i complicat des del punt de vista econòmic. Per aquest motiu, des de CiU la gestió de les finances locals ha estat uns dels principals eixos de govern.

S'han assolit els objectius proposats i, actualment, l'Ajuntament ha recuperat l'equilibri financer i no té tensions de tresoreria. Això ha estat fruit d'un esforç col·lectiu. Segurament no s'ha pogut arribar a tot allò que volíem, però era el moment de fer sacrificis.

Els governs municipals tenim l'obligació de fer tot el que estigui a les nostres mans per encarar la nova etapa amb les arques sanejades i uns comptes marcats pel rigor, l'eficiència i la racionalitat de la despesa. Res serà igual que abans. Hi haurà un abans i un després de la crisi. Al nostre municipi en som molt conscients i encarem el futur amb optimisme, perquè la situació actual és bona i tenim molts recursos col·lectius per sortir reforçats d'aquestes dificultats.

A CiU considerem que l'Ajuntament té una altra responsabilitat: **que aquesta millora de les finances locals repercuteixi positivament en la població.** L'objectiu dels esforços fets seria incomplet si no aconseguim que la ciutadania se'n pugui beneficiar. En el nostre cas, aquest treball consisteix en una reducció de la pressió fiscal, un increment de la despesa social i un reforç de les accions destinades a reactivar l'economia local i la dinamització laboral.

La gestió econòmica ha permès sanejar l'Ajuntament sense deixar de prestar serveis de qualitat. Tampoc no hem defugit, amb determinació, la resolució de temes bloquejats històricament. Sovint, el dia a dia no deixa valorar la veritable dimensió de la feina feta. Però quan fas balanç, te'n adones que el treball i la dedicació dóna els seus fruits.

Aquest 2014, per exemple, hem estat capaços de culminar importants assignatures pendents, com per exemple la reobertura del Molinet, l'inici del pioner projecte de recuperació dels aiguamolls de la Pletera, la millora en la gestió de la muntanya mitjançant la concessió de les pastures, la caça i l'aprofitament de la fusta o la posada en marxa del reivindicat punt bus. També hem pogut finalitzar el condicionament de l'Espai Ter perquè pugui acollir tota mena d'arts escèniques, hem avançat en la creació dels òrgans de govern del Parc Natural, hem promogut la creació de la Junta d'Aigües del Baix Ter, disposem d'un estudi dels riscos de la muntanya de l'Estartit, estem treballant en la reordenació de l'entorn de l'Espai Ter, aviat obrirem el primer tram visitable de la mina d'aigua, hem implantat un pla d'estalvi energètic a les dependències municipals, aviat començaran les obres de la nova llar d'infants de l'Estartit i hem promogut importants millores en els equipaments esportius, per posar alguns exemples. Restava molta feina per fer.

Els ajuntaments som una peça clau per garantir la cohesió i el benestar social. Som l'administració més propera al ciutadà i, per tant, la primera porta on es truca quan hi ha necessitats. Per a en Jordi Cordon, com alcalde, és i serà una prioritat, la d'estar al costat dels que més ho necessiten i treballar per la prosperitat econòmica del municipi. Probablement no és la feina que més es veu, però podem assegurar que actualment els ajuntaments, en general, no només el nostre, estan fent una feina fonamental en aquest àmbit.

Pel que fa al procés de construcció nacional, els ajuntaments també hi tenim molt a dir. El sistema actual de relació Catalunya-Espanya no funciona. Portem molts anys, dècades i, fins i tot, segles cercant un encaix just i equilibrat que mai arriba. Actualment la solució per a una gran majoria de catalans i catalanes passa per dotar-nos d'estructures d'estat i per administrar directament els nostres recursos. La corda s'ha tensat massa i ha arribat el moment de dir prou.

Des de CiU hem donat suport a totes les iniciatives i plataformes sobiranistes que han aparegut. Ho hem fet recollint el sentiment generalitzat de la població, però també convençuts que és el millor per al nostre Ajuntament i per al municipalisme en general. La possibilitat de disposar d'un Estat propi revertirà molt positivament en la millora de la nostra qualitat de vida.

Per CiU, aquest 2015 serà determinant per diversos factors. En clau nacional, el nostre país afronta un moment decisiu de la nostra història. En clau local, iniciarem una nova etapa que, estem segurs, estarà marcada per la recuperació econòmica. Des de CiU a l'equip de govern esperem que sigui una realitat ben aviat. Mentrestant, continuem treballant per al benestar dels nostres veïns i veïnes.

L'EMD, una bona eina per a l'Estartit i per a Torroella

Amb la creació de l'EMD es formalitza un pas més en la millora de l'autogovern de l'Estartit. Aquesta ha estat una llarga reivindicació iniciada ja fa molts anys i expressada inicialment amb la voluntat d'esdevenir un poble autònom. La segregació era l'objectiu d'una àmplia majoria de la població que es va començar a mobilitzar a partir de la nit de Reis de 1987. L'objectiu, però, no es va assolir després d'un llarg procés administratiu i judicial, que es va viure amb molta intensitat i tensió, en alguns moments, tant políticament com socialment.

A partir del moment en què es va tancar la porta a la segregació, és cert que totes les forces polítiques municipals del moment es van posar a treballar per trobar una sortida de consens que permetés canalitzar les reivindicacions legítimes de l'Estartit. Va ser així que el 23 de març de 2002, durant el govern d'UPM-ERC, i amb l'acord de CiU i LEI, a l'oposició, es va crear per unanimitat el Consell Municipal de l'Estartit, un ens de desconcentració administrativa i de descentralització de la participació ciutadana, de creació pròpia. No existia cap referent similar en d'altres municipis.

Durant aquests tretze anys el CME ha anat creixent i desenvolupant molt encertadament la seva tasca. Ha estat una eina útil per apropar la gestió municipal a l'Estartit. També ha servit per atenuar les tensions inicials. Es just reconèixer que ha estat un bon instrument. I també cal ressaltar que els diferents equips de govern han actuat amb responsabilitat, respectant la filosofia per la qual va ser creat. No hem d'oblidar que a cada canvi de mandat calia renegociar amb el govern de torn el conveni on es definien les seves competències i organització.

El correcte funcionament del CME no ha fet desaparèixer l'aspiració estardidenca de millorar la fórmula administrativa d'encaix amb el municipi. El consell era una figura operativa des d'un punt de vista funcional, però no estava reconegut en l'ordenament jurídic. Era un ens sotmès de manera permanent a la discrecionalitat del govern de torn, sotmès, doncs, a una evident provisionalitat permanent. Per això, des d'un inici es va reclamar crear una EMD. Per això, de manera paral·lela a la creació del CME, en aquell mateix Ple es va crear una comissió d'estudi per avaluar la viabilitat, conveniència i oportunitat d'una EMD.

La comissió va estar treballant, en diferents etapes, però va arribar un punt en què semblava més aviat un instrument dilatori que no una eina real per abordar amb determinació la qüestió. Només cal recordar que a cada final de mandat, quan s'acostaven les municipals, el tema de l'EMD es posava al calaix. Això era sorprenent perquè tots els estudis tècnics i jurídics consideraven viable la seva creació. A més, les principals forces polítiques municipals han portat l'EMD en els seus programes.

Des de l'Estartit sempre hem defensat que no es podia mirar cap a un altre costat i negar la realitat. Hi ha una àmplia majoria de veïns i veïnes de l'Estartit, i així ha quedat reflectit a les urnes, que volien l'EMD. Només cal recordar que en les passades eleccions la candidatura del LEST va aconseguir el XX% de vots a la mesa electoral de l'Estartit. Són dades que no es poden menystenir.

Arribar fins aquí no ha estat fàcil i el punt on som ara no ens ha de fer perdre d'on venim. Tenim entre tots pregats una gran responsabilitat. L'EMD no és un punt final, ni un instrument de trencament amb el municipi. Al contrari, és un ens al servei dels estardidencs i estardidenques, i de la millora en la gestió administrativa municipal. Crec que no podem avançar en el nostre model de municipi sense clarificar aquesta qüestió.

Aquests primers anys ens han de servir per veure quines competències són millors de gestionar des de l'EMD i quines no. Hi ha d'haver serveis que funcionin millor centralitzats i d'altres que no. No volem tenir el màxim de competències possible, sinó tenir el màxim de competències possible que puguem gestionar de manera més eficient. Sempre hem dit que prendre les decisions des de l'Estartit és més bo per als nostres ciutadans perquè les decisions són més properes i, per tant, es prenen amb més sentit.

Voldria que aquesta responsabilitat fos compartida i que totes les forces polítiques municipals treballéssim amb la mateixa sensibilitat que ho hem fet durant aquests anys de funcionament del Consell Municipal de l'Estartit. Més enllà de la seva definició jurídica i administrativa, l'EMD serà el que voldran les persones que estiguin al seu davant i les que siguin a l'Ajuntament.

Com vaig dir en el discurs de proclamació, iniciem una nova etapa en què ens sentim part d'aquest municipi, amb els mateixos drets i els mateixos deures.





PP

Un viatge en bona companya

Aquesta és l'última vegada que tinc l'honor i l'oportunitat de dirigir-me a meu poble en aquesta legislatura i mig. Ho faig amb el convenciment d'haver servit als meus conciutadans de la forma més sincera i honesta que he estat capaç. Una de les missions més importants i satisfactòries ha estat la seguretat de la meua gent. Hi he dedicat el meu temps amb l'esperança d'encertar en les meves decisions i el coneixement de la gran responsabilitat que aquesta etapa de la meua vida comporta.

Tot esforç obté la seva recompensa i aquesta ha estat, en conseqüència, la progressiva reducció de la delinqüència a la nostra zona d'actuació. Aquests resultats no són per casualitat. Han estat possible gràcies a l'esforç, dedicació, implicació i experiència dels membres de la nostra policia local, en estreta col·laboració dels cossos de seguretat que operen en el nostre territori.

He tingut la possibilitat de fer això, gràcies a les persones que van dipositar la vostra confiança en mi. He pogut estar al capdavant d'un grup de persones incisives que han fet de la prudència, la perseverança i el sentit de la responsabilitat un extraordinari treball en la prevenció. Això s'ha traduït en uns resultats molt favorables que ens encoratgen a continuar en la línia marcada a principi de mandat.

Al llarg d'aquesta legislatura hem desenvolupat funcions bàsiques en la millora de la seguretat, tant de les persones, com de carrers i, per tant, han afavorit la circulació i mobilitat de vehicles i persones.

S'ha dotat a la nostra policia de nous sistemes d'informació i gestió per donar suport als processos policials, facilitar la coordinació i l'intercanvi d'informació. Això ha fet més eficaç el desenvolupament de les nostres funcions mitjançant actuacions conjuntes entre les diferents policies.

S'ha activat el reforç de seguretat amb els nous agents en temporada d'afluència de visitants, agents interins i agents cívics, de manera que s'ha augmentat la presència als carrers i platja. Les mesures han permet incrementar la sensació de seguretat, un aspecte molt necessari per a un actiu tan important al nostre municipi com és el del turisme.

En els últims temps, com ja sabeu, aprofitant la difícil situació econòmica que ens afecta, han sorgit moviments intolerants que estan posant en risc la Democràcia, l'estabilitat, l'economia i la unitat entre i dels catalans. Personatges capaços de dividir famílies i diferenciar entre bons i mals catalans, segons si penses com ells o opinen d'una manera diferent a la seva.

Moviments recurrents sempre en temps de crisi, capaços de jugar amb els sentiments dels més febles, que ofereixen utopies enganyoses, amb l'única finalitat d'aconseguir vots i poder. Com sempre PODER, a costa de ciutadans com jo, decebut i insatisfet de polítics opacs, que intenten manipular amb polítiques extremistes i xenòfobes més pròpies de temps pretèrits que de democràcies modernes i justes que tots ens mereixem i no a aquests personatges que anteposen els seus interessos, individuals i propis, a l'interès comú.

Fa poques dates se'ns va comunicar un altre avançament electoral, avançar unes eleccions autonòmiques amb tant de temps a la vista és una altra mostra més del despropòsit i desgovern que estem patint. La finalitat és clara, alenir la recuperació econòmica i distreure l'atenció de la ciutadania. És realment preocupant la sang freda i crueltat de qui té el deure i l'obligació. Cal recordar-los que van fer un jurament, de portar-pel bon camí, a TOTS ELS CATALANS.

Davant d'aquests moviments i en el lloc que voluntàriament estic ocupant amb gran orgull, he intentat ser sempre fidel a les meves conviccions, encara que la resta de forces polítiques i els seus representants pretenguin distreure la realitat amb votacions enganyoses que intenten confondre als nostres ciutadans. L'actual consistori està format per 17 regidors dels quals 16 busquen la ruptura entre catalans, i només un servidor representa la unitat i concòrdia. Evidentment no és representativa de la realitat social.

Per això és necessari que els que portem tant de temps callats, donem la nostra opinió lliure i ordenada. La llibertat és el més valuós que tenim, ningú ni res pot qüestionar-la. Tenim una oportunitat, una vida, no podem malgastarla enganyant-nos a nosaltres mateixos. Això ho deixem per a altres, ara és el moment d'aixecar la veu, si se'ns exigeix valentia, llavors demostrarem que som els més valents, amb la cara ben alta i sempre amb el màxim respecte.

Jo estaré sempre al vostre costat i us necessito a TOTS com a companys de viatge. Un gran abraçada.

Andrés Navarrete

ERC

Mirem al futur

La història mil·lenària d'un municipi com Torroella de Montgrí relativitza el que pugui passar en els quatre anys d'un mandat, insignificants en una mirada global. Tot i això, les grans decisions han de ser treballades, consensuades i, sobretot, molt reflexionades. Pensant en el present i en el futur que volem. En el darrer mandat això no ha estat així i aquesta seria la nostra principal crítica.

Quines són les nostres principals potencialitats que tenim com a municipi? Per nosaltres bàsicament: la seva extensió (66 km²), la seva riquesa geogràfica (muntanya, riu, pla, costa), el seu patrimoni cultural, la seva diversitat econòmica (turisme, comerç, serveis, indústria, agricultura...) i, per sobre de tot, la seva gent. El coneixement del territori i de la nostra història ens ha de donar una visió de conjunt que amb unes eines adequades han de ser la clau per reeixir com a comunitat.

Just a l'altre extrem hi trobem l'actuació de l'actual govern municipal, fruit de determinats interessos econòmics i polítics, amb una mirada a molt curt termini i clientelar, lluny de l'interès general del poble. Ho hem pogut comprovar fa ben poques setmanes amb el principal fita No ho entenc del pacte CiU - L'EST: l'alcaldia de Torroella per CDC, i la presidència de l'Entitat Municipal Descentralitzada de l'Estartit per Unió (L'EST). No es pot anar a l'Ajuntament a repartir-se el pastís.

Malgrat tot, i com hem dit abans, el municipi segueix el seu camí i cal repensar-ne el futur a mitjà termini. En aquests quatre darrers anys, més enllà de tirar endavant amb retard projectes ja iniciats en anteriors mandats (estació d'autobusos, desurbanització de la Pletera, escola bressol de l'Estartit) i de no posar massa interès en d'altres d'estratègics i consolidats (Espai Ter, Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter), quines idees concretes té el govern en cartera? Cap.

Mirem ara com estan els projectes amb responsabilitat directa d'altres administracions a les quals cal insistir amb fermesa? De què li ha servit al municipi el pacte inèdit i vergonyós de CiU amb el PP? La inversió de l'estat espanyol en un municipi amb setze quilòmetres de costa ha estat zero. En quin estat estan les converses amb la Generalitat per tal de fer realitat una variant equilibrada i respectuosa amb la plana agrícola? I la millora del traçat i l'amplada d'unes carreteres d'accés perilloses que no han millorat substancialment des de fa un segle? Res de res.

ERC tornarem a presentar una candidatura amb la clara convicció que cal sumar esforços i construir una alternativa de govern sòlida, progressista i independentista. Perquè som republicans i defensors de l'equitat, del diàleg i de la transparència. Perquè cal creure en Torroella de Montgrí i en l'Estartit, en la riquesa del paisatge que ens envolta i en tots nosaltres.

El compromís nacional de l'Ajuntament haurà de ser inqüestionable en aquest moment històric per a Catalunya. Nosaltres en volem ser partícips. I també volem exercir aquella capitalitat i reconeixement al Baix Ter i al Baix Empordà, que hem perdut. Per constatar-ho, només cal rellegir una hemeroteca farcida de notícies negatives, conflictes, actuacions deplorables i desprestigi.

En temps difícils les persones han de ser la prioritat. Al nostre municipi hi tenim una xarxa extensa d'entitats que treballen en els camps de la cultura, l'oci, la promoció comercial i l'atenció a les persones. És per això que cal donar-los suport i no posar pals a les rodes, tal com s'ha anat fent amb alguna entitat.

Als responsables municipals se'ns demana que solucionem els problemes i no que en generem de nous. Que vetllem pels interessos dels nostres conciutadans i que pensem en el futur col·lectiu. Així de senzill. Sempre amb discreció i austeritat.

Junts sabrem trobar un nou rumb. Ens hi ajudareu? Comptem amb tots vosaltres. Ens en sortirem.

Esquerra Republicana de Catalunya

Escrit per a la revista municipal EL MONTGRÍ

Torroella de Montgrí, 8 de febrer de 2015

Eleccions per a l'esperança

El pròxim 24 de maig del 2015 se celebraran les eleccions municipals que canviaran la composició del Consistori. S'acaba una legislatura que UPM ha contemplat des de l'oposició i que ha estat força grisa. L'actual equip de govern no ha respost a les expectatives que havien dipositat molts torroellencs i estartidencs. L'alcalde, Jordi Cordon, ha estat en mans dels designis de l'EST i del Partit Popular durant tota la legislatura i ha demostrat reiteradament no tenir un full de ruta clar per saber quin municipi volia. S'han improvisat decisions fonamentals per al poble, s'ha menyspreat l'oposició reiteradament i s'ha optat per una política de poc diàleg que no ha afrontat cap dels grans problemes que tenen els ciutadans. Una política més marcada per enfrontaments interns i discrepàncies dins l'equip de govern que per una acció eficaç per als ciutadans.

El resultat de tot això és que Torroella-l'Estartit, que durant molts anys havien estat referents de la política municipal de les nostres comarques, han passat a un discret segon pla. És cert que aquesta legislatura ha enganxat de ple la crisi econòmica, però també ho és que, amb una altra forma d'afrontar la gestió, s'haurien pogut obtenir molts millors resultats. No ha estat fins que la divisió interna de CiU ha deixat l'equip de govern en minoria quan s'ha pogut tornar a buscar consensos per aconseguir millores per als ciutadans. UPM ha posat per davant els interessos municipals a les de partit i, per això, hem permès que el pressupost d'aquest any no quedi bloquejat. Això, per exemple, ha suposat que tirin endavant la rebaixa tant de l'IBI com de la taxa d'escombraries. O que es pugui començar a executar la nova escola bressol de l'Estartit, absolutament necessària.

Des d'UPM entenem que aquesta és la línia a seguir. Després d'un procés intern de primàries, l'assemblea del grup va escollir Jordi Colomé com a candidat a l'alcaldia per a les eleccions del 2015. Hem renovat el partit i les idees mantenint l'esperit de servei al poble que ha fet que Unitat i Progrés Municipal hagi governat Torroella de Montgrí-l'Estartit 26 dels 35 anys d'ajuntaments democràtics. Tenim moltes ganes i il·lusió de poder treballar per tornar a donar al nostre municipi un aire nou, un impuls que el torni a situar com a referent. Tenim clar el full de ruta que hem de seguir i que en Jordi Colomé és el millor alcalde que pot tenir Torroella i l'Estartit.

Les eleccions del 24 de maig han de significar els comicis del canvi, d'una segona transformació del municipi. D'una nova manera de fer política, més pensant en els ciutadans que en altres coses i lluny de les batalletes internes dels últims anys. Sens dubte, això els ciutadans ho agrairan. Hem d'activar les polítiques de promoció econòmica perquè és intolerable que tinguem 800 persones sense feina al poble. Hem de recuperar el prestigi cultural que tenim i l'orgull de ser torroellencs o estartidencs. Hem de donar veu als ciutadans i escoltar les seves inquietuds. Hem de deixar enrere les polítiques d'obres faraòniques i centrar-nos en el benestar de la gent. Tornar a posar l'ajuntament al servei de la gent i fer-lo més amable. Colomé ha configurat un nou equip d'UPM per a realitzar aquesta tasca i per afrontar els nous reptes. Entre aquests, els tractes amb l'Entitat Municipal Descentralitzada (EMD) de l'Estartit. Creiem que l'EMD és una bona oportunitat perquè els estartidencs gaudeixin d'una eina administrativa d'autogovern que els permeti millorar la seva qualitat de vida, però no un ens d'oposició a l'ajuntament.

Des d'UPM creiem que la unitat i el consens amb altres forces polítiques ara és el que necessita el municipi. Hem de sortir de la crisi i la grisor que ens ha envoltat els últims anys i una bona gestió municipal és l'eina imprescindible per a fer-ho. UPM no depèn de les instruccions partidistes que arriben des de Barcelona. Nosaltres només volem treballar per al nostre municipi i aconseguir que totes les persones que volen el millor per a Torroella i per a l'Estartit se sumin al nostre projecte.

Les eleccions municipals del maig seran molt importants, clau per al nostre futur, i això els ciutadans ho saben perfectament. Entre tots hem de deixar enrere definitivament l'etapa grisa i obrir un nou període d'esperança i optimisme.

Les coses clares

Una ruïna moral del nostre temps, del fracàs de la societat, de la pobresa intel·lectual que ens envolta, això és la política actual. En comptes de ser l'instrument per convertir les necessitats reals dels ciutadans, és la manera que fan servir aquestes persones per cobrir les seves mancances personals, augmentar el seu ego i ajudar els seus amiguets.

En comptes de fer la política al carrer i amb les persones, aquests es tanquen en despatxos creient que algun dia podran aspirar al Parlament. Tenen clar, o així s'ho pensen, que tenen la veritat absoluta, greu error!

Un polític ha d'escoltar el poble, detectar les verdaderes necessitats dels vilatans, buscar la millor solució i fer-les realitat.

Són polítics sense esperit de competició, sense premi per al millor ni penalització per al pitjor, intentant dissimular els fracassos en lloc d'ensenyar a superar-los, renunciant a l'estratificació de valors, a la jerarquia moral, renunciant a la més mínima exigència i rebaixant tota l'estona el nivell de la conversa. Per què deu ser?

Aquest canvi està en mans de cada un dels ciutadans. I l'única opció de canvi és deixar clar als polítics que els ciutadans volem saber, conèixer, opinar i participar, i no només acatar les normes d'uns quants i cada quatre anys.

Quan diem que estem envoltats d'una quantitat d'í... alguns d'ells se'm queden mirant amb cara d'í..., però no cal que us estranyeu, veniu a un ple i veureu aquesta penosa rendició intel·lectual, aquesta nul·la ambició, aquesta infinita mediocritat en què estem convertint la política: mediocritat per tot arreu, com una plaga.

Ens sap greu recordar la reacció dels regidors cada vegada que hem plantejat obrir la política al poble mitjançant processos participatius de tota mena; i, també, quan demanem solucionar els problemes del dia a dia. Una negativa constant amb un menyspreu absolut. Aquesta és la gran mediocritat de no voler veure què vol el poble.

Cal fer un pas endavant i canviar la vella política. Segur que alguna vegada ho has pensat. Ara cal actuar amb fermesa i sense por. Canviem-la! Canviem-los!

Mossegar i mastegar

L'expressió "mossegar més del que pots mastegar" és una dita anglonord-americana que s'utilitza per descriure una situació en què algú s'ha proposat per una cosa que va més enllà de les seves possibilitats.

Aquesta expressió és molt útil a l'hora de situar en termes generals els resultats assolits per l'equip de govern al finalitzar aquest mandat. El pla del projecte de l'equip de govern era senzillament massa poc ambiciós i desbordava les possibilitats crítiques de l'oposició, ja que no s'ha fet gairebé res, i el que han fet divideix un municipi, està mal fet o simplement no serveix per a res. Prometen molt i després no compleixen res.

Els governants han volgut fer dues coses: proposar obres i actuacions amb una despesa important de diners; i no saber estalviar sense afectar les butxaques dels contribuents. Aquest projecte resulta fragmentari perquè s'ha proposat un camp d'acció tan vast que no pot desenvolupar els temes correctament, això deixant a part la poca professionalitat dels polítics.

A COET se li diu que mossega molt, però s'ha de dir que sap mastegar. Mossega perquè pondera i matisa els judicis crítics que pot fer cap als polítics. A més, és conscient que tant l'àmbit teòric com crític de l'equip de govern resulta d'una certa esquifidesa en comptes de ser més original, més agosarat, més actual, i aplicar nous mètodes i visions a la direcció de l'Ajuntament.

COET sap mastegar perquè explora els diversos aspectes que permeten que emergeixi un nou sentiment amb força pròpia, en el qual la participació, la comunicació i la transparència són algunes de les bases. No som millors, simplement escoltem.

Prou, prou i prou

Prou mentides, prou fer programes i no complir-los, prou prometre i enganyar, prou no escoltar, prou no actuar, prou perdre més anys, prou... (el que estàs pensant!).





El 9N, la jornada democràtica que va desobeir l'estat

Escriu: Sílvia Yxart

El passat 9 de novembre, després d'una llarga controvèrsia generada pel govern d'Espanya per evitar la consulta referendària proposada pel govern de la Generalitat per tal de conèixer l'opinió del poble català sobre la possible secessió de Catalunya, els catalans van sortir a votar en el que finalment va ser un procés de participació ciutadana.

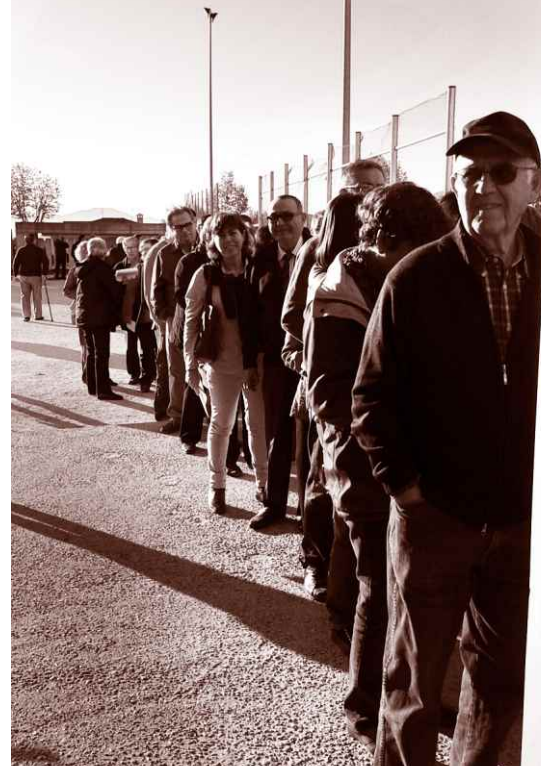
La negativa del govern d'Espanya d'acceptar un referèndum sobre la independència de Catalunya, la suspensió cautelar de la llei de consultes populars no referendàries i d'altres formes de participació ciutadana, així com el decret de convocatòria de la consulta popular per part del Tribunal Constitucional d'Espanya, van portar el president Artur Mas a tirar endavant el procés assumint les possibles conseqüències en la seva persona. La

convocatòria d'una consulta era el principal acord del Pacte per la llibertat, el pacte d'investidura signat el desembre de 2012 després de les eleccions al Parlament de Catalunya. Comptava també amb el suport de la major part de les institucions locals, ja que 920 ajuntaments, 36 consells comarcals, el Consell General d'Aran i quatre diputacions van aprovar mocions a favor.

És per això que, finalment, el 9N, els catalans i les catalanes

majors de 16 anys residents a Catalunya o a l'exterior van poder sortir a exercir el seu dret a vot en els espais que la Generalitat havia habilitat a cada municipi.

La pregunta tenia dos apartats: «Vol que Catalunya esdevingui un Estat?» i «En cas afirmatiu, vol que aquest Estat sigui independent?». De 7.553.665 habitants, a Catalunya van participar-hi 2.344.828 amb un resultat favorable a la independència.



▲ Cues des de primera hora del matí per votar a l'INS Montgrí. Foto: Joana Castillo.

A Torroella, la població també va respondre amb contundència a les pors i les amenaces que van intentar dinamitar la consulta participativa des del centre de l'Estat. A les 9 del matí, una llarga cua de veïns i veïnes lluien amb orgull la seva voluntat democràtica a l'entrada de l'INS Montgrí.

El municipi, amb 11.472 habitants i un cens de 7.329, va comptar amb la participació de 4.145 persones. Un 91% va votar a favor de la independència de Catalunya. Però el que veritablement va reflectir aquell dia va ser la il·lusió compartida pels voluntaris i la gent que va votar des de primera hora fins a l'última per expressar lliurement el desig de país que volen.

Resultats a Catalunya	
Sí - Sí	1.897.274
Sí - No	234.848
Sí - Blanc	22.755
No	105.245
En blanc	13.201
Altres	71.505

Resultats a Torroella de Montgrí i l'Estartit	
Sí - Sí	3.780
Sí - No	139
Sí - Blanc	20
No	66
En blanc	33
Altres	107



Cop d'ull



La Festa Major de Sant Genís acull el programa magazine País Km0 de la Xarxa de Televisions Locals (26.8.14)



La Colla Gegantera Xiscu i Remei de l'Estartit fan el pregó de la Festa de Santa Llúcia (13.12.14)



El Ple aprova la moció de suport a la consulta del 9-N (22.9.14)



Ramon Mascort, Louis Carles i El Recer, Medalles del Montgrí 2014 (24.08.14)



La Cantada de nadales a les escoles omple la plaça de la Vila (23.12.14)



Patricia Figuerola, Mara Torrealba, Miquel Quintana i Sergi Güell, premiats durant la III Nit de l'Esport (27.12.14)



Revalidem, un any més, les banderes Q de Qualitat turística i «Best Nautical Destinations in Spain» (14.7.14)



La UdG inicia el seguiment científic del Life Pletera (octubre 2014)



L'Andreu va ser un dels protagonistes de la 621 Fira de Sant Andreu (29 i 30.11.14)



S'inicien els treballs d'aprofitament i gestió de la fusta del del Montgrí (octubre 2014)



Càritas Baix Ter recull 10.000 quilos d'aliments en el Gran Recapte 2014 (29 i 30.11.14)



43

elMontgrí

REVISTA MUNICIPAL D'INFORMACIÓ I CULTURA



Col·labora:



Diputació de Girona