

LOCLARÍ

78



DE
LA GRANADELLA

ANY 20

MARÇ
DEL 2019



LA MARXA DE LA BOIRA,
QUINTOS I GITANOS,
RECREACIÓ DELS
BOMBARDEJOS, OPINIÓ, ...



AQUEST ANY NOMÉS UN QUINTOI VA FER QUE CONTINUES LA FESTA DE QUINTOS I GITANOS

EQUIP

Carla Roca
Ramon Masip
Marta Sentís
Carlos Gibert



INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCOS



Diputació de Lleida



SUMARI

Pàg. 2	• 80 ANYS DLS BOMBARDEJOS
Pàg. 6	• SAFAREIG
Pàg. 10	• EL CCOC I EL MUOC (Activitats i experiències)
Pàg. 12	• <i>DESDE LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA</i> Marta Farré
Pàg. 13	• OPINIÓ (L'Abocador hipoteca el futur del Consell Comarcal) Carlos Gibert
Pàg. 14	• AIXÒ DE COLLIR OLIVES Josep Ignasi Revés
Pàg. 16	• OPINIÓ (l'Oli d'Oliva Verge Extra...) Maria Pes Mateu
Pàg. 17	• OPINIÓ (El consum d'oli d'oliva) Josep Maria Sentís
Pàg. 18	• INS L'OLIVERA (El "Servei comunitari" de 4t d'ESO) Equip docent de 4t d'ESO
Pàg. 19	• POESIA (Aigua als ordins) J. Ignasi Revés
Pàg. 20	• LA VIDA FRÍVOLA (Pàgines, segons diuen, viscudes) Miquel M. Gibert
Pàg. 21	• HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE (Carmona)
Pàg. 21	• TELÈFONS D'INTERÈS
Pàg. 22	• IMATGES DEL PASSAT
Pàg. 23	• BON PROFIT (Orelletes)
Pàg. 24	• COL·LABORADORS

Fotos portada i interior: "Marxa de la Boira 2019" a la Granadella.

NOTA

Lo Clarí és una publicació oberta a l'opinió de tothom, per tant l'equip de Lo Clarí no es fa en cap cas responsable del contingut dels articles publicats.

Edició: Ajuntament de La Granadella
DL núm. L-1377-2001

Impressió: GRÀFIQUES MOLINO



NOTES DE PREMSA:

- ELS ARTICLES QUE NO SIGUIN D'ESTRICTA ACTUALITAT PER AL PRÒXIM NÚMERO HAN DE SER ENVIATS A L'EQUIP DE REDACCIÓ DURANT LA SEGONA SETMANA DE MAIG COM A MOLT TARD.
- **TOTS ELS ARTICLES (D'OPINIÓ) O CARTES ADREÇADES A LOCLARÍ I ENCARA QUE ES PUBLIQUIN AMB INICIALS O COM ANÒNIMS/PSEUDÒNIMS, HAN DE PORTAR LES DADES PERSONALS DELS SEUS AUTORS, ES A DIR, NOM I COGNOMS. EN CAP CAS, I MOLT A PESAR NOSTRE, ES PODRAN PUBLICAR CARTES ANÒNIMES, COM A MÍNIM S'HAURAN D'ADREÇAR AMB NOM I COGNOMS A UN DELS MEMBRES DE L'EQUIP DE REDACCIÓ.**
- COM A REVISTA D'ÀMBIT LOCAL QUE ÉS I QUE PRETÈN SER, **L'EQUIP AGRAIRIA QUE NO S'HI ENVIÉSSIN A PUBLICAR ARTICLES (D'OPINIÓ) QUE ATAQUIN DIRECTAMENT A LES PERSONES.**

loclari@hotmail.com

80 ANYS DELS BOMBARDEJOS DE LA GRANADELLA

6a RECREACIÓ

Els ajuntaments de la Granadella i el Soleràs es van unir per celebrar durant els dies 28, 29 i 30 de desembre el **80è aniversari dels Bombardejos de la Guerra Civil espanyola** tot recreant la destrucció, la por i el caos que van patir aquestes dos viles, pels volts de Nadal.

"Recuperar la memòria històrica i recordar aquests fets ens ha d'ajudar a vetllar per la pau en memòria dels nostres avantpassats, amb una mirada d'esperança vers el futur", ens explicava Josep M^o Navàs, un dels organitzadors.

Aquestes tres jornades, que compten amb el suport del Departament d'Acció Exterior, Relacions Institucionals i Transparència de la Generalitat de Catalunya, volen redir homenatge a la memòria històrica d'uns dels fets més tràgics que varen marcar un trist episodi de la Guerra Civil a les Garrigues.

Com a novetat en aquesta edició s'afegia la participació de la població del Soleràs, juntament amb la Granadella. També s'incorporaren diferents rutes guiades al voltant dels escenaris que varen marcar la història entre el 1936 i el 1939 en aquestes dues poblacions garriguenques.

La Granadella va acollir un grup d'uns 50 figurants, amb participació de diferents grups de recreació de voluntaris com: *"Ejército de l'Ebro"*, *"Voluntarios de Fayón"* i el grup *"XYZ pirenac"* escenificaren, vestits d'època, la batalla all municipi de La Granadella. També es podia visitar un dels refugis antiaeris que conserva aquesta vila, i una sèrie de xerrades i debats. Al Soleràs es va fer una recreació a l'antic hospital, el mateix escenari de l'any 1938, on es va poder veure com els metges i infermeres vestits d'època guarien els ferits, aplicant el tractament amb el mètode del Dr. Trueta, que va permetre vèncer la gangrena, gran enemic dels ferits de guerra.

Un bon nombre de figurants com soldats, infermeres, metges, oficials i tropa, recrearen els bombardejos de la Legió alemanya Còndor i l' "Aviacione Legionaria Italiana", que van bombardejar la Granadella i el Soleràs.

Tanmateix diferents recorreguts guiats permetien als visitants conèixer una de les de les més grans i de les primeres fosses comunes fins ara excavades a Catalunya, la qual es troba a la població del Soleràs. Actualment, amb la Llei de Foses s'ha començat a identificar els cadàvers enterrats a través de l'ADN dels seus familiars.







• Aquest any "La Marató de TV3" estava dedicada a recollir diners per la lluita contra el càncer. Diferents associacions i l'ajuntament i vàren participar. A la Granadella s'han recollit 4.027,70€ **MOLTES GRÀCIES A TOTS!!**



• Festival de Nadal de l'Institut al Centre 1 d'Octubre.



• "Tarronada" popular de Nadal.



• Nit de Reis.





• **Arranjament dels camins del Coll de Bovera, les Figueres, Masos, Foramonts,.. amb àrids reciclats.**



• **25 de gener, Aula d'Extensió Universitària Garrigues Altes: "El cervell i la malaltia neurodegenerativa: un repte per al segle XXI". A finals de cada mes es fa una conferència amb un gran èxit de públic.**



• **Cursos de català per a persones immigrades a l'aula formativa.**



• **Xerrada de la fotoreportera Roser Vilallonga sobre els procés actual de Catalunya.**



• **Conferència de Ramon Usall sobre l'"Any Pedroló" a la biblioteca.**



• **9 de febrer, balanç participatiu de les jornades "Quin poble volem?" del 2013.**



• 18 i 19 de gener, festa del "Quinto" i Gitanos.



• 15 de desembre. Performance del col·lectiu feminista "l'Espona" i xarrada de l'associació de dones "El Roure" sobre la violència de gènere.

• 17 de gener, diada de Sant Antoni. Típic esmorzar de llonganissa a l'ermita per a tot el poble.



• 21 de febrer. Vaga general, pel matí una cinquantena de granadellencs i granadellenques vàrem fer una marxa lenta de Llardecans a Alfés i d'Alfés a Llardecans. Després tallarem la C12 a Llardecans. Per la tarda manifestació a Lleida.



EL CCOC I EL MUOC

ACTIVITATS I EXPERIÈNCIES



• DESEMBRE

Inauguració de l'exposició "Gargots d'ahir i d'avui", de l'artista local Oriol Moragas + maridatge atípic d'art i productes de proximitat, organitzat per l'agència RedFlavors.



• 22 DESEMBRE

Taller de polvorons d'oli.



• 18, 19 I 20 DE GENER

Participació en la Fira de L'oli de Borges Blanques.



• 1 FEBRER

Inauguració 'Primer raig' el CCOC va ser el primer lloc on poder visitar l'exposició itinerant dels gravats guanyadors al concurs de gravat de la Festa de la Primera Premsada: oli, art i gastronomia, en les darreres 3 edicions.



• 30 GENER

Presentació 'Guia de Ponent' de Quintí Casals. La guia vol donar a conèixer els principals racons de les Terres de Lleida i oferir-los al viatger. El text ofereix excursions en família, d'un o més dies, amb transport o a peu. És un llibre per descobrir una de les zones més desconegudes del Principat. Trobareu el llibre a la botiga del CCOC.



• 15 FEBRER

Del "Mos al Mot", nova activitat trimestral. Ferran Casas (periodista i subdirector del diari "nacioidigital.cat") donà peu a la tertúlia que vam fer a taula, al mateix temps degustàrem el menú preparat per Xavier Benet, xef del Restaurant Hostal Benet (menció Guia Michelin), maridant els seus olis d'autor "+Art".



• **13 GENER**
"5ª Marxa de la Boira" amb més de 600 participants. Inclosa dins el circuit de les marxes saludables de Ponent, no competitiva incloïa dos recorreguts circulars: un curt de 10 km i un altre llarg de 24 km, per camins de terra i amb sortida i arribada a la Granadella.



• **22 DE FEBRER**
Xerrada-sopar de Francesc Falip pels joves.

DURANT TOT EL TRIMESTRE

- **Visites escoles**
 - **Visites grups**
 - **Visites familiars i tècniques**
 - **Club de Tast**
- Ja portem més de 10.000 visites!!**

ACTIVITATS FUTURES

- **3 MARÇ Experiència entre ametllers florits amb OleaSoul.**
- **17 MARÇ Taller de cosmètica natural amb Thymus Organic Soaps.**
- **29 MARÇ Taller de tast de cerveses amb Torrent Beer.**



DESDE LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA

EL PAPEL DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN LA CONSTRUCCIÓN DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE ANDALUCÍA - (PARTE 1)

“... Ahora bien, el peso a nivel territorial de la difusión de la “cultura del aceite” recae en las entidades locales ...”

Este análisis se ha realizado en tres territorios con Denominación de Origen Protegida (DOP) de aceite de oliva de España: Estepa y Puente Genil, Priego de Córdoba y Montoro-Adamuz. El estudio responde a una metodología cualitativa, basada en un trabajo de campo intensivo realizado durante el año 2015 en las tres unidades de observación seleccionada. Las técnicas utilizadas han sido la observación participante y las entrevistas en profundidad semi-estructuradas realizadas a 180 actores que se han considerado clave en el territorio: olivereros, técnicos de empresas (privadas y cooperativas) gerentes de empresas (privadas y cooperativas) y representantes institucionales. Los tres bloques de preguntas que han vertebrado el cuestionario se han estructurado, en primer lugar, alrededor del análisis de la percepción de qué es calidad por parte de los actores del territorio, en segundo lugar, alrededor del análisis de los principales hitos que definen el proceso territorial de transformación a la calidad y finalmente, alrededor del estudio de los factores que han favorecido y dificultado dicho proceso.

1 La nueva “cultura del aceite”: ¿antes mal, ahora bien?

Las prácticas agronómicas tradicionales (manejo no mecanizado, recolección tardía, mezcla de aceitunas de suelo y vuelo, traslado no diario a la almazara), las industriales (baja modernización, baja capacidad de molturación, atroje de las aceitunas) y las comerciales (comercialización de granel indiferenciado), entran en conflicto con las exigencias de la conversión a la producción de calidad estandarizada¹. Precisamente los nuevos criterios de calidad exigen aceitunas lo menos dañadas posibles y que su recolección, traslado y transformación conserve al máximo la pureza físico-química y organoléptica del aceite. Para ello la recolección temprana y mecanizada así como la modernización y aumento de capacidad de molturación de las almazaras se conciben como imprescindible.

Es por ello que paradójicamente, la instauración de la conversión a la producción de “calidad estandarizada” implica que en zonas con arraigado vínculo histórico en la producción de aceite, opere una percepción de desconocimiento del propio producto y se desplieguen potentes procesos de difusión de lo que se denomina una “cultura del aceite”, que como ya hemos desarrollado, responde a la visión técnico-científica la calidad.

Los discursos y prácticas científico-técnicas que se construyen alrededor de la calidad están desvinculados de las especificidades territoriales y también del arraigo histórico

de la producción olivarera. Tales discursos y prácticas son incorporados por cada territorio, en mayor o menor medida, en función de sus posibilidades de conversión al nuevo modelo de calidad estandarizada, vinculado de manera estricta a la capacidad de tecnificación y modernización. En función de las especificidades de las políticas de calidad de cada zona así como de sus especificidades biofísicas-la predominancia de olivar tradicional o intensivo- el discurso y las prácticas de la calidad incorporan o no otras dimensiones más allá de la científico-técnica.

Con todo, destacar que precisamente las zonas con más arraigo de producción olivarera, con predominancia del olivar tradicional de sierra, símbolo por excelencia de la producción olivarera española, tiene más dificultades para la conversión a una producción de calidad tecnificada y modernizada y ve amenazada la continuidad del cultivo y las variedades y prácticas tradicionales asociadas a éste. De manera paradójica, son las nuevas plantaciones de olivar, ya sean las ubicadas en las tierras de campiña tradicionalmente empleadas para otros cultivos más rentables, o las de los nuevos países productores que apuestan por la producción de aceite, las que más fácilmente se incorporan a las nuevas exigencias de la producción de calidad hegemónica. Precisamente, los territorios en los que predomina el olivar tradicional, se ven sumergidos en un proceso de doble resistencia en el que compiten en desventaja tanto en la estrategia de producción de aceite en cantidad como en la de calidad.

2 La difusión de la cultura del aceite

En el caso de la difusión de la calidad científico-técnica del aceite, y especialmente en la difusión del nuevo conocimiento sobre el análisis sensorial, tiene un papel fundamental la formación realizada por parte de las administraciones estatales y autonómicas, como el Instituto de la Grasa de la Agencia Estatal del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto de Fomento Agrario Pesquero y Alimentario (IFAPA). Ahora bien, el peso a nivel territorial de la difusión de la “cultura del aceite” recae en las entidades locales. Según las especificidades territoriales de cada zona el proceso de conversión a la producción de calidad se concreta de una u otra manera. Cooperativas de primer grado (CPG), de segundo grado (CSG), almazaras privadas, Consejos Reguladores de las DOP, Grupos de Desarrollo Rural (GDR) difundirán la “cultura del aceite” a través de la instauración de una gobernanza en la que la divulgación del nuevo conocimiento científico-técnico sobre la categorización de los aceites



serà central.

Este esfuerzo por parte de los SOL no se ha visto recompensado del lado del consumo. De hecho la paradoja es que en el país líder en producción, donde además, el aceite de oliva se erige como el uno de los principales productos identitarios, el consumidor sigue desconociendo, en gran medida, esta categorización, y consumiendo aceites de baja calidad "estandarizada". Es por ello que los SOL no únicamente asumen la labor de difusión de la "cultura del aceite" a nivel interno, sino que también asumen la labor de formación de los consumidores. Las entidades locales, y especialmente las DOP, protagonizan esta labor de formación, destinando una importante energía a una difusión "genérica" de una calidad estandarizada en detrimento de la difusión de la calidad diferencial de cada DOP.

Las entidades que lideran los procesos de difusión de la "cultura del aceite" construyen diversos mecanismos para generar cohesión entorno al proyecto y reactualizar los valores asociados al modelo de la calidad: mecanismos normativos, políticas de calidad, incentivo económico, políticas marquistas, mecanismos rituales- entrega de premios, ferias comarcales, charlas y asambleas- proyectos formativos-cursos de cata de aceites, etc. En este sentido se pretende promover un proceso de identificación comarcal en el que la producción de calidad del aceite se posiciona como central. Para ello, las entidades que lideran el proceso de transformación a la producción de calidad pasan a ser la "voz territorial" que construye la memoria social hegemónica del territorio.

(... Continua en el proper número)

Marta Farré Ribes

Personal investigador en formació predoctoral de la Universidad de Sevilla, del Departamento de Antropología Social y Cultural.

¹ Con calidad estandarizada nos referimos a la calidad científico-técnica, normativizada por la Unión Europea y el Consejo Oleícola Internacional. Ésta hace referencia a las categorizaciones de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), el Aceite de Oliva Virgen (AV) y el aceite de oliva lampante. Este último no es apto para el consumo. Estas categorías se determinan mediante un análisis físico-químico y un análisis organoléptico o sensorial, que requieren de un laboratorio y de un panel de cata. Especialmente este último es imprescindible para determinar la diferencia entre los aceites de más calidad, el AOVE y el AV.

OPINIÓ

L'ABOCADOR HIPOTECA EL FUTUR DEL CONSELL COMARCAL

"... Així doncs, serem els habitants de la comarca de Catalunya que més paga, ..."

El passat 27 de desembre i en sessió extraordinària el ple del Consell Comarcal de Les Garrigues va aprovar amb els vots del PdCat i l'abstenció d'ERC i PSC el "Pla de sanejament financer pel 2018 al 2021". Aquest pla fixa unes inversions de 500.000€ del 2018 i 820.000€ pel 2019 que són exclusivament per ampliar l'abocador comarcal de les Borges Blanques, i hipoteca les inversions dels propers anys, que passen a ser de 10.000€ pel 2020 i de 20.000€ pel 2021 per, i citem textualment, "atendre a despeses en matèria de mobiliari i informàtica".

I doncs? Què significa això? Tots sabem que el Consell Comarcal és finalista, és a dir, que es finança d'ajuts del govern i principalment dels nostres ajuntaments, que són qui els hi traspassen competències com ara la recollida d'escombreries, lligat per cert a un conveni a l'empresa Joan Oró que contempla la recollida mitjançant el sistema d'illes de contenidors.

Doncs bé, als pressupostos del 2018 es demanava un crèdit de 520.000€ a 10 anys a "La Caixa" que juntament amb l'ajut de 800.000€ de l'Agència Catalana de Residus permet fer les obres d'ampliació de l'abocador. Automàticament s'incompleix la "Llei d'estabilitat pressupostària", concretament la "ràtio d'estalvi net" que passa a ser negativa. Això es podia preveure i informar llavors al ple com ho diu ara el Departament d'Economia i Finances, obligant-nos a fer el "Pla de sanejament financer".

Aquesta mala gestió hipoteca el futur del Consell Comarcal alhora de fer inversions els propers anys.

Segons la publicació "El Butlletí de les Borges" de desembre de 2018 a la pàgina 21, i citem textualment la última frase "... des del Consell Comarcal s'espera assolir el 40% de recollida selectiva l'any 2020". Doncs si amb el sistema actual, i futur, d'illes de contenidors reconeixem que només podem arribar a un màxim del 40%, qui pagarà l'augment d'impostos als residus quan l'objectiu de la pròpia Agència Catalana de Residus pel 2020 és fer pagar més a qui no arribi al 60%?

A més, qui pagarà el préstec de 520.000€?

Ho heu endevinat, el poble, nosaltres.

Així doncs, serem els habitants de la comarca de Catalunya que més paga, primer per tornar el préstec i segon per no reciclar bé.

Salut!

Carlos Gibert

Alcalde de La Granadella i Conseller comarcal d'ERC

AIXÒ DE COLLIR OLIVES

M'hauria estimat més aixecar-me a dos quarts d'onze. Esmorzar, mirar els dibuixos animats i sortir a rondar pels carrers i les afores de Sarroca. M'hauria estimat més veure la pel·lícula de l'oest que feien cada dissabte a la tarda. O llegir un còmic, o jugar a un joc de taula, o pegar quatre xuts al Pati de les Escoles.

Però havia començat la campanya i tocava anar a collir olives. Tant hi feia, que jo fos un marrec i no treballés com un de sencer. La meva obligació era anar al tros. Fes vent, gelés o hi hagués la broma. No hi havia excuses.

Quan arribava al tros, em fixava en el terra crivellat, en el fang esquerdat que testimoniava que allí s'hi havia entollat l'aigua. sentia el cruixit del pedruscall sota els meus peus. Em protegia de l'aspror del cerç, la fredor de la tramuntana i la densa humitat de la broma. I em preguntava: "Què hi faig jo aquí? Què he fet perquè hagi hagut de néixer aquí? Perquè haig de vindre a treballar aquí? No estaria millor en un paisatge verd, agradable, caminant sobre la gespa, on sempre hi fes bo?"

M'envaïa certa sensació de derrota. Avans de començar la jornada, ja havia perdut. I m'ho prenia amb la moral dels bons perdedors, aquells que es conformen amb acotjar el cap, sempre que al seu voltant tinguin companyia, escalí, bon humor, solidaritat i un "pobrets i alegrets" de tant en tant. Al tros no hi feia gran cosa. Ajudar a parar el sac, treure els brots dels borrassos i rascar els olivers amb poc ordre i encara menys concert. Ma mare em renyava perquè em deixava branques a mig fer, i llavors, emprenyat amb la meva incurable sapasterria, m'enfilava a la creuera de l'oliver, i feia caure les olives altes. Així li treia feina -pensava jo- a mon pare, que era dalt del banc de fusta.

Des de dalt de l'oliver, el món es veia diferent. Els rengs estaven afilerats, en recte i en diagonal. Per sobre dels arbres, hi havia una idea, un esquema, una direcció, un treball. Tot això no ho havia decidit jo, ni els meus pares, ni ma germana gran. Érem allí, simplement, per continuar la tasca que altres havien començat molt abans que nosaltres. Tot i que al meu cap hi ressonaven uns quants perquè, la feina de l'oliva acabava imposant el que:

-Nen, baixa, que hem de canviar borrassos!

A l'horeta -quan els budells grunyien-, mon pare se s'anava a encendre el foc. Mentrestant, ma mare, ma germana i jo continuàvem collint. Arribava, primer, l'olor de fum, i després, la de vianda cuïta a la brasa. Ensalivava, em costava concentrar-me, preguntava si després d'aquell oliver podíem anar a dinar. Quan ton pare mos crido, apuntava ma mare.

I quan mon pare ens cridava, encara que l'arbre estigués a mig collir, ens el deixàvem. Perquè el dinar era sagrat, i un dinar a tros era el més sagrat del món. Era, per a mi, l'esdeveniment del dia, l'oasi enmig del terrós, Nostre Senyor baixant del cel. Un dinar al tros! Un dinar cuinat a la brasa al tros! Un dinar amb el perfum del romer, el timó, el coscoll i l'argelaga! Asseguts a terra, sobre sacs oliosos i apedaçats, o en qualsevol pedrot, la carn rostida, la llonganissa, la botifarra negra, la cansalada, el pollastre, les tomates, els pebrots, les albergínies i les carxofes al caliu eren un menjar imbatible, una experiència gastronòmica màxima. I, si hi havia oli nou per regar-ho, aquell oli espés, verd embromat, rebregador de goles i pessogollejador de nassos,

les sensacions fregaven el deliri.

Després de dinar, després de volar, tornava a la terra. Al terrós. M'entrava fred i em costava rependre la marxa. Collia a tomballons, em distreïa amb facilitat, mirava cada minut la inclinació del sol. Les tardes de collir olives eren curtes, però se'm feien eternes.

Els diumenges no anava a collir. Mon pare i ma mare, sí. M'aixecava, em banyava i me n'anava a missa, a fer d'escolà. Després, m'aviava a l'Hogar. Jugava a la maquineta, o al futbolí, i feia una bossa de patates i una coca-cola.

Mai no vaig collir en diumenge mentre vaig ser petit. Hi anava dissabtes i dies de festa entre setmana, hi anava quan tenia vacances de Nadal. Però el diumenge sempre me'l van regalar. Durant molt temps, vaig pensar que el diumenge era el temple, el diamant de la setmana, el dia de descans de tot creador.

Van passar els anys. I va arribar el dia en què hi vaig haver d'anar, per primera vegada, a collir olives en diumenge. No recordo quin diumenge va ser ni el motiu que m'hi va portar. Només recordo una impressió estranya, sorprenent, nova: el diumenge era com la resta de dies de la setmana. Ni més il·lustrós, ni més noble, ni més especial que tots els dies que es fan i es desfan. Allò que durant la infància i l'adolescència havia acceptat com una veritat donada per descomptat, que els diumenges no havia de treballar, s'esmicolava en mil bocins. A cada passada de la sarpeta, cada pilot d'olives que es desenganxaven de la branca i queien al borrar, cada alenada d'aire, cada rastre d'avió sobre el cel blau, veia més clar que el diumenge estava destinat al treball com el dissabte o el dilluns.

A partir de llavors, tant em va fer el dia que hagués d'anar a collir olives. Vaig estimar més els dies de principi de campanya, aquells en què fa prou bo per anar en màniga curta i en què surten els quilos. Vaig valorar més els dies en què érem colla a collir, a xerrar, a endrapar i a compartir. Vaig centrar més l'atenció en la feina que portàvem feta i en la que faltava per fer. Que bonic és mirar enrere i comprovar com els olivers estan tots plomats! Quina plenitud, saber que tu hi has ajudat! Quin repte, encarar els arbres que han de venir! Et fa sentir com si hi pintessis alguna cosa, en aquesl tros de món.

Això no vull dir que m'agradi, anar al tros. Ni m'agradava quan era petit, ni em va agradar més quan vaig (re)descobrir els diumenges, ni m'agrada ara. M'agrada llegir, escriure, córrer, m'agrada el cinema, la teca i la xerrera. No m'agrada ni collir olives, ni collir ametlles, ni arregar llenya, ni tallar llucs. Una altra cosa es que estigui obligat a anar-hi. Quan era un xiquet, perquè m'ho manaven. Ara que soc més gran, perquè m'ho mano jo.

Perquè una cosa és el que m'agrada, i una altra, el que he de fer. Podrien coincidir, i moltes vegades ho fan, però no sempre és així. No sé si hi estic obligat perquè he interioritzat unes determinades normes, una determinada manera de fer. No sé si m'obliga per fidelitat a una família, a una terra, a un poble. O potser m'obliga perquè necessito estar obligat d'alguna manera, perquè sense obligacions no seria res. D'aquesta manera, m'obliga amb el que tinc més a prop, amb el que sempre he tingut més a prop.

No m'agrada anar al tros, però quan hi soc, procuro trobar-hi

motius per passar-hi el dia. I no em costa pas gaire, perquè al tros hi respiro la tranquil·litat més fonda que no he respirat mai enlloc. A la campanya de l'oliva, tota la feina està encarada a fer caure el fruit de l'oliver. És una feina directa, senzilla, maquina. Qui no empunya la sarpeta, maneja l'*aplauzo* -un pal llarg amb dues pintes al capdamunt, que es mouen gràcies a l'energia d'una bateria- o activa el vibrador des del tractor. Una feina on no cal pensar gaire, només rascar, pentinar, repassar, polir, fer tremolar. Les cabòries, les inquietuds, els nervis i les olives es desprenen i fan cap als borrassos.

Collir olives implica caminar molt durant el dia. Perquè s'ha de canviar d'oliver, de borrassos, s'ha d'estendre en planes i espones. Si no estàs en forma, t'hi poses. A força de xafar el terrós, les cames es tornen més àgils. A còpia de pentinar els olivers, braços i mans tenen més soltesa. Però el cansament físic compensa el cansament mental, perquè, quan s'apaga la llum del cel, el cap hi veu més clar.

Sóc materialista, M'agraden les coses que puc veure i tocar. Però estic disposat a fer alguna concessió a la metafísica. Estic disposat a creure que hi ha alguna força tel·lúrica, que surt de les entranyes del terrós, que m'envolcalla i alimenta mentre estic collint un oliver qualsevol. Com, si no, m'explicaria que, en tornar a casa, tingui el cervell tant desembromat? Soc un descregut, cada dia més, però sempre reservo, a la meua terra, el benefici del dubte.

No m'agrada anar al tros, però quan hi soc, trobo que el necessito. Una cadena invisible m'hi ferma. Les baules són imperatius morals, esqueixos de clima, bocins de paisatge, animals i plantes, una peculiar manera de parlar, la pròpia història personal.

Ser al tros materialitza el més anhelat de tots els meus somnis: viatjar al passat. Perquè collir olives amb una sarpeta -amb els dits, els olivers que estan poc carregats- tampoc no és tant diferent de com es collia fa dues, tres o quatre generacions. Tampoc no ho és parlar de l'aigua que ha plogut, de les olives que fa caure el vent o de la broma que fa una setmana que dura. Ni de quan falta per acabar la jornada. Els avantpassats les tenien, aquestes converses, la vivien, una collita semblant. Per tant, penso que tampoc no soc tan diferent d'ells, que jo podria ser qualsevol d'ells -i qualsevol d'ells, jo mateix.

Ser al tros em serveix per viatjar a un altre passat, molt més proper: el meu. Perquè al tros, collint olives, tornant a trosos com el Coster o l'Espartova any rere any, recordo la meua infància, quan creia que anar a collir olives era la crònica d'una derrota anunciada. I recordo tot el que vaig aprendre als *aubacs* on sempre feia fred, a les espones pengimpenjam, als olivers que només produïen pinyolada, a les feixes escanyolides i als bancals enfangats. Vaig aprendre a treballar en condicions rasposes; a acceptar que, un dia de treball, en podien sortir quatre remitjions de sac, a ensopegar i aixecar-me, a riure'm de la meua dissort, a marcar un ritme lent però constant, a emprendre els olivers més grossos amb la seguretat que tard o d'hora serien collits.

I tot això que vaig aprendre al tros, collint olives, ho valoro des de l'hora present com un tresor. Avui soc el que començava a ser llavors, quan tot ho teníem per collir i tot semblava possible. És ara que veig que llavors era feliç, immensament feliç, encara que no me n'adonés. Perquè només havia d'anar al terrós i fer veure que treballava per justificar la mantenció. Perquè sempre trobava la manera d'escapolir-me serra amunt, a descobrir aljubs i masos de volta. O a saltar espones de dos metres. O a jugar a bales amb les olives. O a fer clots a la terra humida amb llenya seca de figuera. O a fer caure, a pedrades, les pinyes dels pins.

Perquè, encara que mon pare em fes anar a buscar la garrafa d'aigua, el cabàs, una ensacada o el banc de fusta a l'altra punta de tros, jo ja estava content, perquè així m'estalviava una estona de collir.

Aquest any hem començat aviat, a mig octubre. Els primers dies feia tanta calor -coses del canvi climàtic- que vaig estar a punt d'acudir al tros amb pantalons curts. I pensar que, fins fa no gaire, acabavem de collir a mig gener! Que haviem d'encendre fogueres per desfer el gel dels arbres, per escalfar-nos, per assecar els guants! Que se'ns encallaven les sarpetes a les branques, que no tiraven avant ni enrere, perquè els arbres estaven malmesos pel fred! El binomi collir olives-fred ha quedat superat pels nous temps. Ara, la gorra serveix més per protegir-se del sol que del fred. La sarpeta corre fina, fineta, i si tens la sort de collir un oliver carregat, amb les olives inflades, sota el cel protector de l'octubre, els quilos van que volen.

Enguany hi ha molta oliva verda. N'ha sortit un oli picant, flairós, amb caràcter. Feia temps que l'esperava, aquest oli. Portàvem massa campanyes amb un oli fluix, dolç, fill d'olives negres i madures, resultat d'estius sense gota de pluja. Per això, aquest any he fet festa major. Ofegant la tomata crua en una mar d'oli, oliant el pa torrat escaldat amb espirals de Hitchcock, submergint els pebrots de Padrón en oli nou i sal grossa...

A mig novembre ha començat a gebrar, i sembla que vol pujar la broma, però el sol encara guanya la partida. El cel està entelat, enlluernat, blanquinós. L'horitzó és quelcom indefinit, borrós, ni figa ni raim. Al sol, al pic del migdia, hi fa un bo que encisa. La frescor espera a l'ombra.

Avui és diumenge. Probablement, és l'últim dia d'aquesta campanya que vaig a collir olives. Si no destorba, mon pare preveu acabar a mitja setmana que ve. Per tant, hauré d'esperar tot un cicle, toy un tomb del calendari per tornar-me a trobar en una situació semblant. Un any més experimentat, però un any més gran. Un any més en aquesta terra, veient passar les estacions, ensopegant la vida de sempre, esperant els petits canvis que neixen a cada instant.

Ha sonat el despertador. M'he alçat del llit com he pogut. M'he begut el cafè amb llet d'una revolada i m'he allargat a la casa pairal, al carrer de Sant Pere. M'he trobat mon pare al garatge. He pujat les escales i he dit bon dia a ma mare. Hem intercanviat impressions, hem aventurat hipòtesis de cara a la jornada que és a punt de començar. Ma mare m'ha donat la coca de l'esmorzar, me n'he acomiadat i he baixat al garatge. He pujat a la furgoneta. M'he cordat el cinturó.

I ara soc al tros de la Creu, collint olives. Amb la mà esquerra aagafo la branca i amb la mà dreta passo la sarpeta. M'agrada sentir com rodolen, com reboten, sobre mans i braços. M'eriço quan alguna s'entafora a la sina. Vigilo de no trepitjar-les, m'ajupo, m'estiro, busco l'oliva solitària, ressagada, i la faig caure amb un cop de dits. I penso que, després del dia d'avui, encara ho trobaré a faltar, això de collir olives.

PS: Divendres al vespre, sona el mòbil. És ma mare. Pregunta si demà em va bé anar a collir olives a l'Espartova. Que si tinc el dissabte compromés, que no passa res, que faci la meua via. Mama, faré cap a dos quarts de nou.

L'Espartova. Quan et penses que has acabat de collir olives, sempre queda l'Espartova.

OPINIÓ

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA, FONT DE SALUT (PART II)

“Ingerit de forma habitual l'oli d'oliva ens aporta qualitats terapèutiques i preventives”

L'oli d'oliva és un dels principals aliments que es recomana per la prevenció de diferents malalties. Com vam poder veure en la primera part, el valor que se li dona a aquest oli està directament lligat a la seva composició química, puntualitzant que l'oli d'oliva de major qualitat nutritiva és sens dubte el verge extra, per això i pel seu excel·lent valor culinari sempre serà aconsellable que sigui el que triem davant altres olis.

Durant anys però encara més ens els últims, s'han dut a terme molts estudis dels beneficis sobre la salut que ens aporta l'oli d'oliva, aquets, estan basats en els àcids grassos monoinsaturats, poliinsaturats i sobretot molt centrats en aquells components minoritaris dels que vam parlar en que destaquen els antioxidants. Anem a veure quines són les malalties més destacables que segons diferents investigacions l'oli d'oliva s'ha vist relacionat.

Malalties cardiovasculars

Les malalties cardiovasculars són aquelles que afecten al cor o als vasos sanguinis, pel seu contingut d'àcids grassos monoinsaturats (àcid oleic), poliinsaturats (àcid linoleic) i els antioxidants que conté l'oli d'oliva, ha suposat que estigui ben establert que té un paper preventiu i beneficis en el tractament d'aquestes malalties. Els àcids grassos ajuden a elevar els nivells de colesterol HDL (bo) i disminueixen el colesterol LDL (dolent), beneficien el control de la hipertensió arterial i redueixen l'aparició de trombosi. Dins els antioxidants, en els que trobem els polifenols, aquets, tenen efectes antiinflamatoris i antitrombòtics, això ens ajudarà a prevenir l'arteriosclerosi que és un desencadenant a patir altres malalties cardiovasculars.

Diabetis

La diabetis mellitus és una malaltia que es caracteritza per l'augment dels nivells de glucosa en sang. S'ha observat que incloent oli d'oliva durant els àpats disminueixen els pics de glucosa en sang, cosa que no passa amb un altre tipus de greix saturat com per exemple la mantega. Aquest fet ajuda a prevenir complicacions cròniques de la diabetis i millora la qualitat de vida de la persona que la pateix, ja que permet reduir la resistència a l'insulina dels malalts i disminuir la dosis diària que necessiten promovent nivells saludables d'aquesta hormona.

Aparell digestiu

L'oli d'oliva té efectes beneficiosos sobre les secrecions digestives (gàstrica, pancreàtica i biliar) ja que exerceix un efecte directe sobre el pàncrees, al qual l'ajuda a la seva correcta segregació i també al fetge. S'ha pogut veure que l'àcid oleic treballa sobre l'hormona colecistoquina que indueix contraccions a la vesícula i altera la composició de la bilis disminuint la seva capacitat per generar càlculs, el que fa que s'hagi observat que en les poblacions amb un alt consum d'oli d'oliva la incidència de càlculs renals o pedres a la vesícula és molt menor, ja que millora el buidament de la vesícula biliar; així mateix també ajuda a l'hora de expulsar-los quan l'individu ja els té. S'ha comprovat que el consum d'oli d'oliva disminueix l'acidesa a l'estómac, inhibeix la secreció gàstrica gràcies a certes interaccions hormonals, cosa que contribueix a prevenir les úlceres estomacals.

A termes generals diríem que per la seva acció antiinflamatoria i efectes sobre les secrecions digestives, té un paper protector contra les malalties gastrointestinals. Tot això ajuda a millorar l'absorció de nutrients a l'intestí, i les seves

propietats antiinflamatòries ajuden a la curació d'úlceres, restrenyiment i infeccions en el tracte digestiu.

Càncer i sistema immunològic

El sistema immunològic és la defensa natural del cos contra les infeccions. Per mitjà d'una sèrie de passos, el cos combat i destrueix organismes infecciosos invasors abans que causin dany. Quan el sistema immunològic està funcionant adequadament, protegeix d'infeccions que causarien una malaltia.

Hi ha una estreta relació entre el sistema immunològic i el desenvolupament del càncer. El sistema immune té per un costat la capacitat de detectar i eliminar cèl·lules tumorals i per l'altre, pot crear un ambient favorable per al creixement tumoral. L'oli d'oliva verge extra és ric en àcids grassos monoinsaturats i components antioxidants que reforcen al sistema immunològic davant agressions, al tenir propietats antiinflamatories, pot contribuir a la reducció de la inflamació crònica en les cèl·lules, protegint de l'oxidació i inhibint l'atac dels radicals lliures en el nostre organisme.

Fractura osteoporòtica

Aquest mateix any, un estudi de la Universitat Rovira i Virgili (URV) ha demostrat que consumir habitualment oli d'oliva verge extra redueix un 49% el risc de patir una fractura osteoporòtica. L'estudi, ha durat nou anys i s'ha fet sobre una població de 870 persones d'entre 55 a 80 anys, una edat amb més risc de patir problemes cardiovasculars, ja que l'objectiu principal de la recerca era coronària i no òssia. Els investigadors han comprovat que aquelles persones que han consumit més oli d'oliva verge extra, equivalent a 4-5 cullerades soperes al dia, han presentat un menor risc de patir aquest tipus de fractures. Aquets beneficis s'atribueixen tant als àcids grassos com als altres components de l'oli d'oliva verge per les seves propietats antioxidants i antiinflamatòries. La incorporació d'aquest aliment a la dieta habitual és una forma eficaç de protegir els ossos, fins al punt que fa disminuir l'aparició de fractures degudes a l'osteoporosi.

Conclusions

Basats particularment en les seves propietats beneficioses per a la salut, són molts els estudis que s'han dut a terme fins al moment en els quals es ressalten les qualitats terapèutiques i preventives de l'oli d'oliva quan es consumeix de forma habitual. L'oli d'oliva és un greix saludable que contribueix de forma important a que la dieta sigui variada i equilibrada. Per treure-li el màxim profit a les seves propietats cal remarcar que el verge extra és l'idoni per consumir-lo i l'ús més recomanable però no únic per aprofitar les seves propietats antioxidants i antiinflamatòries és en cru, formant part d'amaniments amb verdures i hortalisses crues o cuinades. Pels seus nombrosos beneficis saludables i els requeriments nutricionals de greixos que el nostre organisme necessita diàriament, no és desitjable que el seu consum s'elimini de l'alimentació habitual ni tampoc en persones amb sobrepès o obesitat, tan sols cal fer-ne un ús raonable amb quantitats adequades, el més recomanable és de quatre a cinc cullerades soperes al dia. L'oli d'oliva verge extra, és un producte de qualitat que caracteritza la cuina del nostre territori, un element de salut que contribueix en una vida saludable, i per descomptat a una cuina plena d'aromes i sabors.

OPINIÓ

EL CONSUM D'OLI D'OLIVA

“... L'oli del raig o oli sense filtrar s'ha de consumir en dos o tres mesos. No és aconsellable comprar l'oli del raig pel consum de tot l'any, per que les impureses es van assolant i la solada es torna rànica i fa malbé la garrafa d'oli.”

Segons un informe del Instituto Coordinadas de Gobernanza y Economía Aplicada, publicat fa pocs mesos, el consum de l'oli d'oliva s'està tornant una despesa vulgar, no important pels consumidors.

La primera evidència és que el 62% de l'oli d'oliva que es ven a Espanya té la marca de les grans cadenes de distribució, l'anomenada “marca blanca” i, per tant, no es ven amb la marca de l'elaborador. Això implica que a dos tercers parts dels consumidors els és igual d'on ve l'oli d'oliva, el tipus d'olives i qui l'elabora. La segona evidència, que el preu d'aquest oli de marca blanca acostuma a ser pocs cèntims per damunt del preu d'origen, el que suposa que les grans distribuïdores usen el preu de l'oli com a eina per atreure clients, com a reclam per a altres productes. I aquesta tendència no solament passa a Espanya, el major productor d'oli d'oliva del món, sinó també a Alemanya on la marca blanca suposa el 75%, a França el 43%, a Estats Units el 40% o a Itàlia, el 27%. I la tercera, que la meitat de la producció d'oli d'oliva a Espanya és oli llampant, és a dir, oli que no es pot consumir tal com surt del molí i que s'ha d'enviar a refinar per a transformar-lo en un oli sense olor ni gust ni color. Això sí, després afegeixen petites quantitats d'oli verge extra, per a que tingui sabor, color i olor i ens el venen com “oli d'oliva”.

Nosaltres, els consumidors, tenim part de culpa perquè solament un 10% som capaços de trobar diferències entre un oli d'oliva, un oli d'oliva verge i un oli d'oliva verge extra. Si la importància està en el preu, poc valor afegit es dona al producte.

Ara bé, no tot és tant negatiu. En l'informe del 2017 del Consum Alimentari d'Espanya, elaborat pel Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, s'observa que malgrat l'any 2017 la demanda d'oli d'oliva ha baixat un 20% en benefici a altres olis vegetals com el de gira-sol, l'oli d'oliva verge extra està incrementant el seu consum. En concret, va augmentar un 7%. Per tant, la promoció de cultura de l'oli d'oliva verge extra va donant els seus fruits, encara que sigui poc a poc.

Però, com he dit abans, nosaltres, els consumidors, també hi hem de posar de la nostra part. És important tenir conceptes clars i difondre'ls:

- Un oli etiquetat com “oli d'oliva”, és un oli que no apte pel consum humà pels seus defectes i que ha estat refinat i barrejat amb una mica d'oli de qualitat per donar-li gust, olor i color.

- L'oli del raig o oli sense filtrar s'ha de consumir en dos o tres mesos. No és aconsellable comprar l'oli del raig pel consum de tot l'any, per que les impureses es van assolant i la solada es torna rànica i fa malbé la garrafa d'oli.

- L'oli verd és l'oli que s'elabora de les olives verdes, quan encara no han trencat de color ni han madurat. Acostuma a ser un oli amarg i picant i amb molts aromes. Però no és l'oli del primer raig, encara que podem trobar oli verd sense filtrar. Cada vegada hi ha més petits productors d'arbequina que s'especialitzen en un excel·lent oli verd filtrat i tota la seva producció és en botella.

- No tots els olis d'oliva verge extra tenen el mateix gust. O és que tots els bons vins tenen el mateix gust? L'oli verge extra es classifica en intensitats. Potser una moda sorgida pel màrqueting i per donar premis al millor oli en les fires, però permet al consumidor saber quin tipus d'oli verge extra es trobarà. Les tres categories habituals són: verd amarg, verd madur i madur. El verd amarg és l'oli elaborat amb les olives verdes, que té una intensitat d'amargs i picants important, però sense molestar. El verd madur també té amargs i picants, però amb menor intensitat, i podríem dir que és quan les olives són tricolors, n'hi ha de verdes, de liloses i de madures. I l'oli madur té baixa intensitat d'amargs i picants i està fet amb olives liloses i madures.

- Segons la varietat d'oliveres tenim olis amb gustos diferents. I de totes les varietats d'oliveres es pot fer un oli verge extra. A les Garrigues estem acostumats a l'arbequina, varietat identificada amb el territori, i ens costa molt provar altres tipus de varietats, ja que els trobem molt diferents. Hi ha excel·lents olis d'oliva verge extra de la varietat picual, la més plantada a Andalusia, que acostumen a guanyar la majoria de concursos del millor oli a nivell espanyol. A la zona de l'Ebre les varietats més habituals són la farga, la sevillenca, la morruda i l'empeltre. Però n'hi ha moltes d'altres.

Bé, apuntem-nos a la cultura de l'oli d'oliva verge extra. Provem olis de les diferents intensitats i varietats i parlem-ne amb els amics, els companys de feina i els coneguts. Fem de l'oli d'oliva la nostra passió a la taula. I comencem regalant una botella d'oli d'oliva verge extra quan anem a dinar o sopar a casa d'algú. Ens servirà per introduir el tema i fer-ne promoció.

INS L'OLIVERA

EL SERVEI COMUNITARI A 4T D'ESO

“... es tradueix a l'institut en una sèrie de tasques que l'alumnat ha de portar a terme fora de l'horari lectiu per tant, al nostre centre es realitza els dilluns i els dimarts ...”

PROJECTE: DINAMITZEM EL MIGDIA

Fidels al nostre objectiu de donar-vos a conèixer les activitats de l'institut, avui us presentem l'activitat *Servei comunitari* que forma part del currículum –assignatures que s'han de cursar– obligatori de l'alumnat de 4t d'ESO.

Us preguntareu: i això, **què és?**

El servei comunitari té com a objectiu garantir que l'alumnat experimenti i protagonitzi accions de compromís cívic.

Per tant, la seva finalitat és esdevenir una acció educativa orientada a desenvolupar la competència social i ciutadana en què, l'alumnat, amb la finalitat de millorar el seu entorn, realitza un servei a la comunitat, aplicant els seus coneixements, capacitats i habilitats, alhora que aprèn l'exercici actiu de la ciutadania.

Aquesta acció educativa es tradueix a l'institut en una sèrie de tasques que l'alumnat ha de portar a terme fora de l'horari lectiu per tant, al nostre centre es realitza els dilluns i els dimarts de 14:00 a 14:50 hores, en dos petits torns de 25 minuts cadascun perquè tot l'alumnat tingui temps de dinar.

Com s'organitza?

L'alumnat, dividit en grups de dos per a cada servei, té assignat uns tutors que l'assessora i finalment valora la realització de la seva tasca. Són, doncs, els/les tutors o tutores de cada servei qui s'encarrega de fixar i explicar les tasques que s'han de realitzar. I aquesta activitat està inclosa i valorada en diferents àrees del seu currículum, per tant, són una bona eina per a millorar-ne la qualificació de l'assignatura assignada.

Quines tasques?

Les tasques son proposades pel mateix centre, segons les opcions que puguin oferir a l'alumnat. Les nostres són:

- Assessorament Biblioteca escolar:
 - Tasques d'ORGANITZACIÓ – CATALOGACIÓ.
 - Tasques d'ANIMACIÓ A LA LECTURA.
 - Fer el seguiment d'assistència a la biblioteca.
 - Fomentar els valors de convivència i de respecte.
- Suport acadèmic i fem de periodistes:
 - Ajudar l'alumnat en les tasques de reforç que necessitin.
 - Fer l'acompanyament de l'alumnat que ho necessiti.
 - Fomentar els valors de convivència i de respecte.
- Organització del servei de menjador:
 - Vetllar, amb el suport de les monitores, pel bon ús del servei.
 - Fomentar els valors de convivència i de respecte.
- Col·laborar en les activitats esportives :
 - Vetllar per l'ús del material esportiu.
 - Organitzar activitats d'animació esportiva.
 - Fomentar els valors de convivència i de respecte

• Monitor/a d'infantil:

- Preparar i dur a terme activitats lúdiques i d'entreteniment.

- Fomentar els valors de convivència i de respecte.

El sistema és rotatori, és a dir, cada activitat té una durada d'unes cinc setmanes, d'aquesta manera es garanteix que tothom participi en les diferents serveis programats.

Com ho valora, l'alumnat de 4t?

Bé, cal tenir en compte que és una activitat obligatòria i sovint, aquest condicionant ja els predisposa una mica a queixar-se... però, si hem de ser objectius, la valoració és força positiva.

Finalment els nois i noies s'acaben adonant que totes les tasques que suposen una relació amb els altres, amb els companys, si són fetes amb ganes, són gratificants perquè reps l'agraïment –a voltes només un bon somriure– dels altres.

Un altre petit, però molt gran pas, cap a la millora de la convivència i, en definitiva, cap a una societat més humana i justa.

Equip docent de 4t d'ESO



POESIA

AIGUA ALS ORDINS d'Ignasi Revés

L'AUTOPISTA

Entre Sunyer i Sudanel
Un pont travessa l'autopista
Surts del secà, entres al reg
La carretera es torna llisa.

Al quatre llaunes familiar
Just quan circula sobre el pont
Un nen somia que és a baix
I que se'n va qui sap a on.

Fuig del poble, lo vent t'espeny
Cap a la mar, cap a ponent
A tramuntana, a garbí

Cap a la terra on no fa fred
On l'ametller no passa set
On no hi ha estudi ni patir.

CASTELL DE SARROCA

Primer és lo castell
Sarroca ve després
Vigila l'espill
Lo furtiu i el confés.

La torre del castell
Sotmet la Vall Major
Exèrcits d'aulivers
Formen amb convicció.

Armadura de rocs
Esglaons escairats
Calabós penombrós
Interiors tatuats.

Ferit i foradat
Pels coloms cruspit
Lo temps no t'ha tombat
Cavaller aguerit.

Pati d'armes d'infants
Corredors d'il·lusions
De victòries i espants
De coltells i avions.

Algun dia cauràs
És tan aspre com ver
Al camí buidaràs
L'últim baf del teu ser.

Aquell dia roí
Espero no ser aquí
Per no haver de patir
Per no perdre el juí.

VACANCES A BARCELONA

Les vacances, quan era petit
Eren tres mesos sense escola
Una pàtria per conquerir
Un temps que no marcava l'hora.

Se'm feia llarg, tant temps al poble
Mig dia a l'ombra, fugint del sol
La nit s'acabava a les onze
Jugava sempre lo mateix rol.

Fins que un bon dia, los meus oncles
Se'm van endur a Barcelona
Lluny de casa dues setmanes!
A l'indret on la bossa sona!

La primera setmana, a baix
Eixample, Carrer Comte d'Urgell
Del terrat, se veien los Encants
I un panorama d'allò més bell:

La Catedral, l'església del Pi
Les xemeneies del Paral·lel
Lo turó olímpic de Montjuïc
Lo Telefèric, a frec del cel.

La Teresina i el Josep Bosch
Me passejaven Rambles avall
M'indicaven lo rumb de Colom
I em menaven davant de la mar.

La segona setmana, a dalt
Al Guinardó, barri de costa
A l'Avinguda de Montserrat
I al carrer de Varsòvia.

Coronava lo cim del Carmel
Nedava a l'aigua del Martinenc
Badava entre els pilars del Parc Güell
Bevia contalles a la Deu.

La Pepita i l'Oncle Lluís
La Júlia i l'Oncle Manel
Estaven avesats al pendís
No pas jo, xiquet de l'esbufec.

Les vacances, quan era minyó
Eren Sarroca i Barcelona
Poble i ciutat, museu i terròs
Cursa i passeig, sabata i fona.

LA VIDA FRÍVOLA

PÀGINES, SEGONS DIUEN, VISCUEDES

En aquest número, 78 de la nostra revista, publico la primera part d'un relat que em va arribar com a resposta a la invitació que vaig fer a diversos coneguts. La segona part apareixerà en els número 79, de juny vinent.

Miquel M. Gibert

MÉS VAL VOLUNTAT QUE INTEL·LIGÈNCIA

1

Els pares, malalts, van morir amb un any i mig de diferència. Jo vaig passar una mala temporada, moltrista. Però, a poc a poc, d'aquella tristesa en va néixer una mica d'alegria. Això, i alguna altra cosa, ara ho miraré d'explicar.

Em van educar molt bé, ells, i em van inculcar la idea que s'ha de ser agraït i que cal demostrar-ho sempre. Me'ls vaig creure, i he procurat de ser agraït tant si m'ha vingut de gust com si no. Per agrair l'esforç que feien, em vaig avenir a estudiar. Per agraïment ho vaig fer, i per res més, perquè estudiar se'm feia molt costa amunt. Com se'm feia costa amunt gairebé tot. De petit jugava poc o molt, però em cansava de seguida, i només m'agradava de veritat estar-me assegut en una cadira sense fer res, mirar per la finestra la gent que passava pel carrer o sentir de lluny les cançons que posaven a la ràdio. Només mirava la televisió el diumenge a primera hora de la tarda, quan hi feien la sèrie *Bonanza*. Però m'agradaven més els cavalls que hi sortien que les persones.

Vaig fer el batxillerat i la carrera amb notes estaven bé. Haurien pogut estar bastant més bé. Però amb les notes que vaig tenir ja complia. Mai no m'ha agradat llegir, ni el teatre ni el cine. Tampoc que tingui res a veure amb els ordinadors, els mòbils, i tot l'embolic de les comunicacions d'aquests últims anys.

Em sap greu haver-hi d'insistir: només per agraïment als pares vaig fer l'esforç de guanyar una plaça de professor d'institut, a Mataró. I de mantenir-la mentre van viure. Però fa més de vint-i-cinc anys que són morts, i ja en fa vint-i-dos que la plaça aquella la vaig perdre. En vida d'ells, vaig respectar escrupolosament les obligacions que tenia com a professor. Però un cop traspassats, ja no hi vaig patir tant. Hi va haver queixes sobre què feia i què no feia a classe, com tractava els alumnes i el desinterès cada dia més evident, deien, que mostrava per tot i per tothom. No m'hi

vaig amoïnar pas gaire: a l'institut no em coneixien, en realitat, i només llavors em van començar a conèixer, gràcies a aquelles queixes i a alguna denuncia, i tot això que hi van guanyar. Així doncs, els estudiants, però també els col·legues de claustre, eren uns ignorants que es van anar tornant savis.

Les autoritats del ram em van suspendre de feina i de sou i em van obrir un expedient. Malgrat tot, els estic molt agraït perquè van fer el possible i l'impossible pel salvar-me del desastre. Però jo no el veia enlloc, el desastre de què em parlaven. A la fi, es van veure obligades a dur el cas als tribunals, cansades com estaven de la meva passivitat absoluta.

Com que, conseqüent amb mi mateix, no vaig continuar sense fer res, el jutge va designar un advocat d'ofici perquè em defensés a l'hora de la vista. Aquest noi, l'advocat, era jove, actiu i amb moltes ganes de destacar. Tot i això, ens vam acabar posant d'acord. Va costar, però ens hi vam posar. Jo li volia fer entendre que no havia de destacar en detriment meu, que ja trobaria altres persones amb qui ho podria fer, i que no li demanava altra cosa, al capdavant, que actués estrictament d'ofici, res més que això. No s'hi acabava de conformar –la joventut!– i, sent així, el vaig haver de subvencionar perquè fes solament el que era indispensable i prou. I que, en el meu cas, deixés les ambicions de banda.

El dia de la vista vaig comprovar que l'advocat era persona sèria i, per això, el jutge em va condemnar a l'exclusió del cos acadèmic corresponent, a una multa de cent mil pessetes i a pagar les costes d'instrucció i judici. Llavors sí que no em vaig haver d'esforçar gens perquè l'advocat no hi presentés recurs. Vaig veure de seguida que ell, com era natural, volia tancar el cas meu com més aviat millor. No em va caldre untar-lo més, cosa que també li agraeixo sincerament. Per tant, quan la sentència va ser ferma, puc dir exagerant una mica que em vaig trobar amb quaranta-un anys i sense ofici ni benefici. Però satisfet. I sobretot, content que els pares ja no hi fossin, alliberat de l'obligació d'estar-los agraït i de demostrar-ho amb fets. Una alegria, i grossa. I moltes ganes de fer el que volia, el que volia de debò.

(Continuarà)

Robert Marquilles
Desocupat

HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE CARMONA

Cognom netament jueu. Arriven a la Península mitjançant la diàspora, situant-se en diversos punts. Després de l'entrada dels musulmans, cap al segle VII, els Carmona fugiren a la vall de Cabuérniga (Santander). Després de la reconquesta, Fernando I el Sant, acceptà a alguns jueus a carvi de la seva conversió al cristianisme. Els germans Carmona agafaren lloc dins la noblesa i l'exercit. El 30 de novembre de 1227 conqueriren Baeza (Jaén), donant-los-hi el rei Fernando terres i latifunds en aquesta ciutat, posteriorment conqueriren Sevilla i altres places.

Hi ha més Carmona (Karmona, Karmon, Karmo) a Tel-Aviv (Israel) que a Madrid.

En camp d'or un castell de pedra terrassat de sinople, carregat amb un sol d'or i al costat, dos lleons rampants del seu color.



TELÈFONS D'INTERÈS

• AJUNTAMENT	973 133017
• BIBLIOTECA-MEDIATECA	973 133719
• CCOC	973 094101
• CENTRE CÍVIC	973 133098
• CAP	973 133207
• CENTRE SERVEIS GENT GRAN	973 133710
• BOMBERS	973 133080
• COMUNITAT DE REGANTS	973 133426
• MANTENIMENT DEL REC	608 198996
• PROMOCIÓ ECONÒMICA	973 133017
• ASSISTENTIA SOCIAL	973 133408
• MOSSOS D'ESQUADRA	088
• MuOC	973 133012



RACONS DEL NOSTRE POBLE: On es troba aquest rètol?

Resposta de *Lo Clarí* núm. 77: A la plaça del carrer Mònica.

IMATGES DEL PASSAT



BON PROFIT

ORELLETES

Ingredients:

- 3 ous
- 1/4 got d'anís
- 1/4 got de moscatell
- 150 g de sucre
- 500 g de farina
- 1 polsim de canyella
- 1 culleradeta de matafaluga
- 1 culleradeta de coliadre
- 1/2 sobre ded llevat en pols
- OOVE
- Aigua

Elaboració:

Feu una infusió amb la matafaluga i el coriandre, i deixeu-ho refredar.

Barregeu els dos licors amb la infusió, afegiu-hi els ous, el sucre, la canyella i el llevat.

Tireu-hi a poc a poc la farina i aneu amassant-ho.

Un cop feta la massa, partiu-la en porcions en forma de boles i reserveu-les en un recipient cobertes amb oli.

Estireu la bola amb les mans i quan la massa estigui ben fina, poseu-la a coure en una cassola amb oli ben calent.

Quan estigui fregida pels dos costats, retireu-la de l'oli i espolseu-la amb el sucre.

Feu el mateix amb la resta de boles.

Maridatge:

Vi de Banyà. Celler: **Matallonga.**

Varietat de raïm: 60% ull de llebre, 15% merlot, 15% sirà i 10% cabernet.

Temperatura de servei: 14-15 °C

Unes postres de massa dolça lliguen a la perfecció amb aquest vi voluminós en boca, amb entrada dolça i un retro-nasal amb records de fruita negra, cacaus i espècies.

loclari@hotmail.com
 www.lagranadella.cat
 www.culturadeloli.cat



COL·LABORADORS



973 13 33 04 - 609 66 29 67

Jume
Arbonés

INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES
INSTAL·LACIONS DE SISTEMES DE REG
FONTANERIA

C/ de l'Eixample,5 - 25177 - La Granadella

SENDRÓS SL
FRUITS SECS

PARTIDA **COLL JUNCA** S/N
TEL. **973 133 740** · FAX 973 133 741
25177 · **LA GRANADELLA** · LLEIDA

www: sendros.com
E-Mail: info@sendros.com

FORN DE PA

Albert

Tel. 13 30 48

LA GRANADELLA

Forn
Marcel
pa i pastes

Marcel
Ferran
Tolosa

Pl. Vicens Blanch, 8
25177
La Granadella
(Lleida)

Tel.: 973 133 508

TALLERS PARDELL

Sergi Pardell Cervelló MECÀNICA I AUTOMOCIÓ

Ctra. El Soleràs, s/n
25177 LA GRANADELLA (Lleida)

973133071
676366613

STOP 

BAR 

PLA DE LA VILA, 32
TEL. 973 13 30 59
25177 LA GRANADELLA (LLEIDA)



SF S.C.P.
Sas Fusters
 C/ La Pobla, 69
 25177 · La Granadella · Lleida

Tels. **973 133 083**
650 934 861
630 149 035

xavier · mercè
MATERIALS DE CONSTRUCCIÓ

C/ Marina, 35
 25177 LA GRANADELLA (Lleida)
 Tel. 973 13 31 10 • Fax 973 13 33 33 • Mòbil 649 966 599
 e-mail: xavierimerce@hotmail.com

Losa

Queviures ca la Silvia



**Pollastres
 a l'ast**

Plaça Vicens Blanch, 5 • 25177 La Granadella
 Tel. **973 133 587**



carlos gibert
solucions gràfiques

tel **626 755 103**
 e-mail **crisgbrt@gmail.com**
 la pobla, 19 · 3a 25177 la granadella

María Pes
 DIETISTA-NUTRICIONISTA
COL·LEGIADA CAT001208

Assessorament nutricional
 Nutrició en diferents patologies
 Mesoteràpia corporal
 Massatges anticel·lulítics/reductors
 Reflexologia podal

C/ Eixample, 28 La Granadella Tel. 659 27 23 71



Vola[®]
 by internet operadores



LA GRANADELLA FAX I TELF. 973 133426
BOVERA TELF. 973 133653



FRANCISCO SARLE, S.L.

Major, 77 - 25163 El Soleràs (Lleida)
Tel./Fax 973 13 36 22 - Mòbil 659 79 52 47
E-mail: francisco.sarle@agentes.winterthur.es

Confía en la Vida

*El Rebot
de la Miriam*

Pla de la Vila, 7 · 25177 · La Granadella
Tel. 645 701 470

**CONSTRUCCIONS
J. M.ª NAVÀS MIRALLES**

**TELS. 973 133 495 - 618 105 367
LA GRANADELLA**

Oli d'Oliva Verge Extra
procedent d'olives arbequines



degustus®

Vall de l'Oliver®



COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CATALANA, SCCL



PL. JOAN PERUHO, 4 / TEL. 973 13 30 12 / 25177 LA GRANADELLA - LES GARRIGUES (LLEIDA - ESPAÑA)
www.agroindustrialcatalana.com



Taller de Reparació de Vehicles i Pneumàtics

FELIP TUDEL i CHOY

Reparació de Tubs Hidràulics
d'Alta Pressió

c/ La Pobla, 58
25177 LA GRANADELLA (Lleida)

Tel. i Fax: (973) 13 35 78 · Telf. Part. (973) 13 31 19

**CARNIS SERIA
SERÓ**

Pla. 5 Telèfon 973 133 311
LA GRANADELLA (Lleida)



Moli de la Vall Major

Carretera de Lleida, s/n
25177 LA GRANADELLA
Les Garrigues (Lleida)

Tel. 973 13 37 28
Fax 973 13 37 28



"la Caixa"

D'AGRICULTURA

A pesar que aquests anys les plujes ens han afavorit abastament i l'estat dels nostres camps sembla que estigui d'una fàlsó immillorable, les collites no respondran com era d'esperar.

Els sembrats que, no havent los hi faltat la saó des de la sembra haurien de presentar un aspecte immillorable estaven en un estat tal, que de no millorar—cosa molt difícil no havent-ho fet ja fins ara—la majoria d'ells no arribaran a granar.

En aquest estat es trova encara més accentuat a la part baixa d'aquesta comarca.

Els ametllers, que a la florida hi havia una exhuberància de flor, fent una visió formosíssima, han quedat molt poques ametlles i ho acaba d'accentuar la gran plaga de l'«oruga»—aquest any ha estat una invasió—que amés de menjar-se l'ametlla destrosen els ametllers que a molts d'ells els causa la mort. Convindria en gran manera que els nostres pagesos prenguessin una determinació per a destruir aquesta plaga.

La tuberculosi de l'oliver

La tuberculosi de l'oliver és produïda generalment per ferides que ha rebut l'arbre, ferides produïdes per cops violents, pedregades, etc., etc. Quan una branca ha rebut un cop, el suficientment fort per produir se aquesta enfermetat, el lloc on l'ha rebut queda maxucat i pren un color més fosc; seguidament es forma allí un borronyet que va augmentant aixís com va passant el temps, obrint-se l'hi unes clivelles bastant profundes, tant com gros és el borrony, aquesta branca es queda paralitzada, les fulles prenen un color grogós, i a poc a poc es van desprenent.

Quan està aixís, la malaltia està en complet desenrollament i va propagant se d'una branca a l'altra acabant invadint tot l'oliver, provocant la seva mort.

La branca que tingui això s'ha de tallar al primer símptoma que es vegi, mig pam més avall de la ferida quan la malaltia es poc desenrollada, i més fondo, aixís que s'ha anat desenrollant.

El problema de l'agricultura a Catalunya

El problema de la terra a Catalunya aquests últims temps ha sofert una sèrie de jocs, se n'ha fet tants escarafalls, que, essent un problema relativament fàcil, quasi s'ha fet insoluble: i es que s'ha tractat malament.

A Catalunya, aquest problema, ofereix unes característiques molt diferents a les altres terres peninsulars; mentres en aquests llocs les terres estaven molt atraçades i deficientment cultivades per una part, i, per l'altra, la major part d'elles estaven a mans de pocs propietaris, que tenen terres sensers, i que generalment les feien cuidar

poc o no s'en cuidaven gens, havent-hi milers de treballadors de la terra (l'immensa majoria) que no en tenien ni un bri, havent d'anar al jornal tot l'any i cobrant uns jornals misserrims; aquí, a Catalunya, son molt pocs els treballadors de la terra que no en tinguin més o menys de propietat, i els jornalers cobren jornals més remuneradors, més als llocs que la terra dona un major rendiment, no tant on és de menys rendiment, però sempre d'acord amb les possibilitats i rendiment de la terra.

Per tant el problema de la terra a Catalunya no és un problema de classe, sinó que és d'interessos, i com a tal s'ha de tractar.

Fa uns dies que al Parlament de Catalunya foren llegits dos projectes de llei relatius als problemes de la terra. Aquests projectes estan freds per a resoldre's. De moment ens reservem fer la crítica d'aquests projectes, no diem que els trobem bastant ben orientats, però creiem que podrien ésser millorats. Pròxim a discutir-los al Parlament, creiem que amb una discussió serena i desapasionada, els millorant tot el màxim possible per aixís portar la tranquil·litat als nostres i fer que l'agricultura catalana sigui rica i plena i el mirall agrícola del món.

V. M. V.

Atenció

Des de Reus, París i Londres
Granadella, L'Escala, Calella i Mataró
i passant per Badalona
Poble Sec, Sans, Can Baró,
i acabant per S. Gervasi
Gràcia, Sarrià, Coll i Guinardó
Tothom compre les olives
a la casa **PERELLO**
i sab u perque les hi compren
perque es on serveixen millor
Olives, Variants, anxobes i tota mena de
[Conserves]

Cisne, 13 (Gràcia) Barcelona

Telèfon 75117



80 ANYS DELS BOMBARDEJOS DE LA GRANADELLA. 6a RECREACIÓ